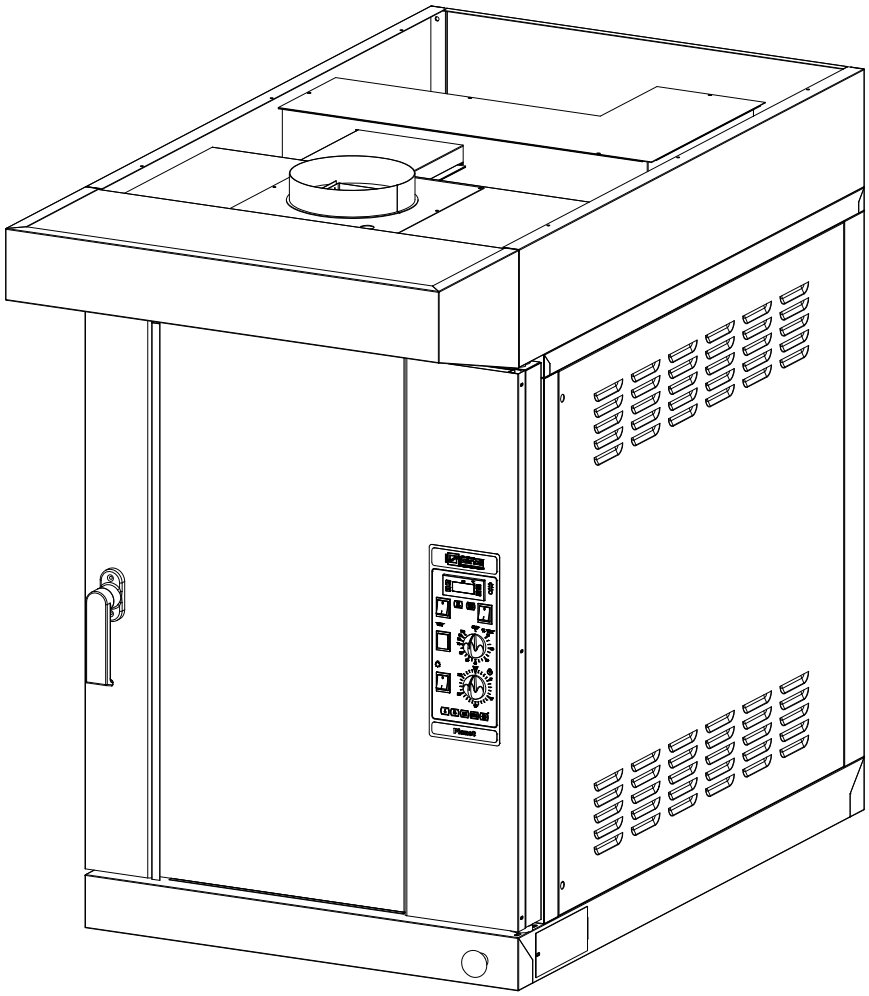
07/2012

Mod: FPE-5N

Production code: PLANET5MC

Diamond
catering equipment



Electromécanique/électronique

Four à convection

Manuel d’installation, d’utilisation et de manutention

INDEX

1. PRESENTATION 6

2. COMMENT UTILISER CE MANUEL 7

3. CARACTERISTIQUES 9

3.1 IDENTIFICATION DU PRODUIT 9

3.2 CONFORMITE AUX DIRECTIVES 9

3.3 CONDITIONS D'UTILISATION PREVUES 9

3.4 SPECIFICATIONS TECHNIQUES 10

4. CONSEILS D'INSTALLATION 11

4.1 CONTROLE A LA LIVRAISON 11

4.2 CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION 11

4.3 BRANCHEMENT ELECTRIQUE 12

5. INSTALLATION 13

5.1 LISTE DE CONTROLE 13

5.2 CHOIX DU LIEU D'INSTALLATION DU FOUR 13

5.3 MOUVEMENT DU MODULE 13

5.4 MONTAGE DES MODULES 14

5.5 BRANCHEMENT DE L'EVACUATION DES VAPEURS 14

5.6 BRANCHEMENT HYDRIQUE POUR LE VAPORISATEUR 14

5.7 CONTROLE AVANT LA MISE EN ROUTE VERSION ELECTROMECANIQUE 15

5.8 CONTROLE AVANT LA MISE EN ROUTE VERSION ELECTRONIQUE 15

6. FONCTIONNEMENT VERSION ELECTROMECANIQUE 16

6.1 DESCRIPTION DES COMMANDES 16

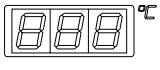
6.2 GENERAL 17

6.2.1 ***Interrupteur lumineux 0/1 général 17***

6.2.2 ***Interrupteur Start/Stop cuisson 17***

6.2.3 ***Interrupteur lumière chambre 17***

6.3 CONTROLE TEMPERATURE 17

6.3.1  ***Display température chambre 17***

6.3.2 set *Touche set,* FNC *Touche ESC (vers. TERM0012)* *18*
6.3.3 set *Touche SET et ESC (vers. TERM0060)* *18*
6.3.4 Touches up *et* down *.* *19*
6.3.5 out *indicateur out (vers. TERM0012)* *19*
6.3.6 "out1" indicateur led vert (vers. TERM0060) *19*
6.4 SIGNALISATION D'ERREUR **19**
6.4.1 Thermocouple en court-circuit (vers. TERM0012) *19*
6.4.2 Thermocouple déconnecté (vers. TERM0012) *19*
6.4.3 Thermocouple déconnecté (vers. TERM0060) *20*
6.5 CONTROLE DE LA PUISSANCE **20**
6.5.1 Réglage de la puissance *20*
6.6 VOYANT PUISSANCE **20**
6.7 VAPORISATEUR **20**
6.7.1 Programmation doses volumétriques *21*
6.7.2 Distribution doses volumétriques *21*
6.8 COMMANDE VANNE D'EVACUATION DES VAPEURS **21**
7. FONCTIONNEMENT VERSION ELECTRONIQUE **22**
7.1 DESCRIPTION DES COMMANDES **22**
7.2 ETATS DE FONCTIONNEMENT DU SYSTEME **23**
7.2.1 Etat d'activité et d'inactivité ON OFF *on/off général* *23*
7.3 REGLAGES **23**
7.3.1 Réglage température établie *23*
7.3.2 Réglage du timer *24*
7.3.3 Réglage puissance de chauffe *25*
7.3.4 Réglage de la fonction d'humidification d'un programme de cuisson *26*
7.3.5 Touche START STOP *Start/Stop* *27*
7.3.6 Touche lumière chambre / programmation cycle de préchauffage *27*
7.3.7 Touche ouverture / fermeture vanne évacuation vapeurs – allumage/extinction de la hotte d'aspiration *27*
7.4 PROGRAMMATIONS **27**
7.4.1 Réglage d'un programme *27*

7.4.2 Programmation cycle de préchauffage 29

7.5 ALARMES 30

7.5.1 Alarme dépassement température / sonde déconnectée 30

8. UTILISATION 31

8.1 PREPARATION A L'UTILISATION 31

8.2 ALLUMAGE DU PANNEAU DE CONTROLE 31

8.3 REGLAGES 31

8.4 DEBUT DE CUISSON 31

8.5 ENFOURNEMENT 32

8.6 UTILISATION DU VAPORISATEUR 32

8.7 INDICATIONS GENERALE POUR UNE BONNE CUISSON 32

8.8 EXTINCTION 33

8.9 NETTOYAGE 33

9. NETTOYAGE 34

9.1 NETTOYAGE DES EVENTUELLES PARTIES VISIVES 34

9.2 NETTOYAGE DES CHAMBRES DE CUISSON DES FOURS 34

9.3 NETTOYAGE DES SUPERFICIES EXTERNES 34

10. MANUTENTION 36

10.1 INTERVENTIONS POUR MANUTENTION ORDINAIRE 36

10.1.1 Substitution ampoule 36

10.2 SIGNALISATIONS D'ERREUR 37

10.3 SCHEMA ELECTRIQUE 37

10.4 ADAPTATION A DIFFERENTES TENSIONS D'ALIMENTATION 37

10.4.1 Câblage des fils des résistances 37

10.4.2 Câblage de l'alimentation du panneau des commandes 38

10.4.3 Application de la nouvelle étiquette 38

10.5 DESSINS EXPLOSES ET LISTE DES PIECES DE RECHANGE 47

11. MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION 53

12. DECLARATION DE CONFORMITE 54

1.PRESENTATION

Le four à convection de la série PLANET a été étudié pour des laboratoires ayant peu d'espace disponible.

La disposition des plaques superposées dans une zone uniformément ventilée garantie aussi bien les dimensions très réduites, qu'une excellente cuisson des produits de pâtisserie et de gastronomie.

Les résistances sont cuirassées donc en étant insérées au centre des tubes d'acier avec l'interposition de matériel en céramique, elles présentent de remarquables qualités de résistance mécanique, d'isolation aux contacts directs avec les agents extérieurs, en garantissant donc une durée presque illimitée et la sécurité de l'isolation électrique.

Le tableau des commandes permet de:
1) programmer la température désirée,
2) régler la durée du temps de cuisson au terme de laquelle un signal acoustique avertit de l'expiration du temps,
3) injecter de la vapeur à l'intérieur de la chambre.

La cuisson se fait grâce à un flux d'air chaud, réchauffé par des résistances, envoyé dans la chambre à travers une série de trous opportunément effectués dans les parties latérales en correspondance de chaque plaque. L'homogénéité du flux d'air permet une distribution presque constante de la chaleur en donnant au produit une cuisson régulière partout.

Les fours peuvent être fournis avec des chambres de dimensions telles qu'elles peuvent contenir 4, 6 ou 8 plaques de 60x40 cm.
La construction a été particulièrement soignée et l'utilisation de l'acier inox, aussi bien dans la carrosserie que dans la chambre de cuisson garantie la facilité de nettoyage et une longue durée des fours même en cas de cuissons de plats contenant un pourcentage élevé de sel, d'humidité etc.

La société constructrice vous remercie pour la confiance que vous lui avez témoignée en choisissant ce produit. Elle vous assure de l'excellent choix que vous avez fait, puisque la société possède une expérience de plusieurs décennies dans la fabrication de produits de haute qualité, sans aucunes restrictions inutiles et contreproductives dans le choix des meilleurs matériaux.

2.COMMENT UTILISER CE MANUEL

⚠Il est recommandé de garder soigneusement ce manuel d'installation, d'utilisation et de manutention dans un lieu proche de l'appareil, de manière à pouvoir le consulter facilement et rapidement en cas de besoin. Le présent manuel doit accompagner l'appareil en cas de transfert à un autre propriétaire, pour être considéré complet et sûr.

Notez le code et la révision indiqués au verso du manuel, pour pouvoir en demander la copie en cas de perte ou de destruction.

⚠Ce manuel est divisé en différents chapitres. Ils devraient tous être lus par les installateurs, par le personnel préposé à l'entretien et par l'utilisateur final, aussi bien pour la **sécurité dans l'utilisation** que pour obtenir les meilleurs résultats de ce produit.

Malgré cela, vous trouverez ci-dessous quelques indications utiles pour une consultation plus rapide des différents chapitres.

⚠Les paragraphes précédés par ce symbole fournissent des indications fondamentales pour la sécurité. Ils doivent tous être lus par les installateurs, par l'utilisateur final et les collaborateurs qui utiliseront cet appareil. La Société constructrice n'assume aucune responsabilité en cas de dommages résultant du non respect des normes indiquées dans ces paragraphes.

⊘Les paragraphes précédés par ce symbole contiennent des informations importantes afin d'éviter les actions qui pourraient endommager l'appareil. Il est donc vivement conseillé à l'utilisateur de lire attentivement ces paragraphes.

Le chapitre 3 indique le champ d'utilisation de l'appareil et fournit les caractéristiques et tous les numéros qui pourraient être utiles pour le choix, l'installation et l'utilisation. Il doit être pris comme point de référence pour vérifier la conformité de l'appareil à l'usage prévu et, si nécessaire, connaître la valeur précise des paramètres relatifs à l'appareil.

Les chapitres 4 et 5 contiennent toutes les informations pour l'installation de l'appareil. Ils s'adressent principalement à un personnel spécialisé, mais ils devraient être lus préalablement par l'utilisateur final qui devra prédisposer les locaux et les installations nécessaires pour le bon fonctionnement de l'appareil.

Les chapitres 6 et 7 servent de référence chaque fois que l'utilisateur désirera des explications sur des aspects spécifiques du fonctionnement de l'appareil. **Il n'est pas conseillé d'utiliser ce chapitre pour apprendre à utiliser l'appareil.**

Le chapitre 8 est indiqué pour l'utilisateur qui doit apprendre à utiliser l'appareil pour la première fois. Il le guidera dans les opérations indispensables pour l'allumage, l'utilisation et l'extinction de l'appareil en toute sécurité. Pour profiter de toutes ses possibilités, l'utilisateur peut se référer aux chapitres 6 et 7.

Le chapitre 9 fournit toutes les informations nécessaires pour le nettoyage de l'appareil, c'est-à-dire toutes les opérations qui doivent être effectuées par l'utilisateur afin de garantir le fonctionnement en toute sécurité (surtout en ce qui concerne l'hygiène), et donc pour toujours obtenir les meilleurs résultats de l'appareil.

Le chapitre 10 fournit les informations nécessaires pour les opérations de manutention périodique ou extraordinaire, comme par exemple les réparations ou les substitutions des pièces de l'appareil. Ce chapitre contient aussi les dessins éclatés du four et une liste des pièces de rechange, afin de faciliter la commande et le remplacement des éventuelles pièces endommagées.

⚠Ces opérations de manutention doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Le chapitre 11 donne des informations en cas de mise hors service du four.

Le chapitre 12 fac-simile déclaration de conformité.

3.CARACTERISTIQUES

3.1 Identification du produit

Ce manuel se réfère aux modules de cuisson PLANET 5 et PLANET 8.

3.2 Conformité aux directives

Les modules de cuisson PLANET 5 et PLANET 8 sont pourvus de la marque obligatoire suivante:

CE qui garantie la conformité aux directives européennes suivantes:

2004/108/CE compatibilité électromagnétique;
2006/42/CE machines;
2006/95/CE basse tension;

3.3 Utilisation prévue

Les modules de cuisson PLANET 5 et PLANET 8 ont été conçus pour la cuisson de la pâtisserie fine et des gâteaux. Ils sont destinés à l'utilisation professionnelle dans la restauration (restaurants, pâtisseries, etc..) exclusivement de la part d'un personnel qualifié.

Les opérations prévues lors de l'utilisation habituelle sont : l'ouverture et la fermeture des portes, le chargement et le déchargement des produits sur la plaque, l'allumage, le réglage, l'extinction et le nettoyage de l'appareil.

3.4 Caractéristiques techniques

Le tableau suivant présente toutes les caractéristiques techniques des modules de cuisson.

	PLANET 5 E	**PLANET 8 E**	**Unité de mesure**
Poids	150	180	Kg
Dimensions externes	800x1210x775	800x1210x1055	mm
Capacité plaques (60x40)	5	8	n°
Capacité productive (indicative)			Kg/h
Alimentation électrique	triphasé ou triphasé + neutre		
Tension	230 ou 400		Volt
Fréquence	50 ou 60		Hz
Courant à 400V 50Hz	11.9	18	A
Courant à 230V 50Hz	20.7	31.4	A
Puissance électrique totale	8.25	12.5	kW
Branchement électrique	Câble à 4 ou 5 conducteurs sans fiche		
Longueur câble	2		m
Section conducteurs	4	4	mm2
Ampoule illumination chambre			
Type	halogène		
Puissance	35		W
Contrôle cuisson			
Contrôle température version électromécanique	Thermorégulateur électronique		
Contrôle température version électronique	Electronique informatisé		
Température max. programmable	300		°C
Température d'intervention du thermostat de sécurité	500		°C
Conditions ambiantes			
Température	0-40		°C
Humidité max.	95% sans condensation		

Tab.3.1.Caractéristiques techniques

4.CONSEILS D'INSTALLATION

⚠ATTENTION: Les instructions relatives à l'installation s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et la manutention de l'appareil électrique et/ou à gaz. L'installation par un personnel non qualifié peut causer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux objets.

De plus, s'il est nécessaire d'apporter des modifications ou des intégrations aux systèmes électriques de l'édifice où l'appareil sera installé, la personne responsable de ces modifications devra certifier que les travaux ont été exécutés selon les normes d'installation en vigueur du pays.

4.1 Contrôle à la livraison

Sauf accords différents, les produits sont soigneusement emballés dans une structure en bois robuste et dans une feuille de nylon à bulles pour les protéger contre les chocs et contre l'humidité durant le transport. Ils sont donc livrés au transporteur dans les meilleures conditions.

Nous vous conseillons toutefois de contrôler l'emballage au moment de la livraison, afin de vérifier si l'appareil a subi des dommages. S'il en a subi, faites le écrire sur le reçu qui doit être signé par le conducteur.

Une fois que l'appareil est déballé, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé.

Contrôlez aussi que toutes les pièces démontées soient incluses. En cas de dommages à l'appareil et/ou de pièces manquantes, nous vous rappelons que le transporteur accepte les réclamations seulement dans les 15 jours qui suivent la livraison, et que la société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages sur ses produits pendant le transport. Nous restons toutefois à votre disposition au cas où vous auriez besoin d'assistance en cas de réclamation.

⚠En cas de dommages n'essayez pas d'utiliser l'appareil et adressez-vous à un personnel professionnellement qualifié.

4.2 Choix du lieu d'installation

Le fonctionnement durable et sûr de l'appareil dépend aussi du lieu où il est installé. Pour cela, il est conseillé d'évaluer soigneusement où l'installer avant la livraison.
Installez l'appareil dans un lieu sec et facilement accessible aussi bien pour l'utilisation que pour le nettoyage et la manutention. La zone autour de l'appareil doit être libre. Il faut éviter en particulier d'obstruer les prises d'air

de refroidissement (Fig.5.1). Il doit être installé à au moins 20 cm des murs du local ou des autres appareils.

⚠ Enfin, il faut s'assurer que la température et l'humidité relative du local où il doit être installé ne dépassent jamais les valeurs maximales et minimales indiquées dans les caractéristiques (voir paragraphe 3). L'excès, en particulier de la température ou de l'humidité relative maximale peut facilement, et de façon imprévisible, mettre hors service ou endommager les appareils électriques, en provoquant des situations dangereuses.

4.3 Branchement électrique

⚠ Les appareils Zanolli sont fournis avec un câble de branchement électrique doté d'une prise de terre. **Il est obligatoire de brancher la prise de terre (jaune-verte) à un système équipotentiel dont l'efficacité doit être correctement vérifiée et doit respecter les normes de sécurité en vigueur**

⚠ Avant d'effectuer tout branchement, contrôler que les caractéristiques du réseau électrique où l'appareil doit être branché correspondent aux caractéristiques d'alimentation requises (voir Tableau 3 et la plaque).

En ce qui concerne la position exacte de sortie du câble d'alimentation sur l'appareil, voir Fig.5.3.

Le câble d'alimentation doit être pourvu d'une fiche qui sera insérée dans un tableau d'alimentation électrique doté d'une prise correspondante et d'un interrupteur magnétothermique différentiel.

Le couple prise-fiche doit être tel que la prise de terre doit branchée en premier et débranchée en dernier et il doit être adapté pour le courant nominal (voir 3). Les prises et les fiches à usage industriel de type CEE17 ou conformes à la norme européenne EN 60309 sont appropriées.

Le dispositif de protection thermique doit être taré au courant nominal total, le dispositif de protection magnétique doit être taré au courant instantané maximal (pour les fours, il est légèrement supérieur à celui nominal, pour les machines il correspond à l'appel de courant du moteur plus puissant), alors que le dispositif différentiel doit être taré au courant de 30 mA. (Voir 3)

La Société constructrice décline toute responsabilité en cas de dommages dérivant du non-respect des normes indiquées ci-dessus.

5.INSTALLATION

5.1 Liste de contrôle

Les pièces ne sont pas fournies séparément.

5.2 Choix du lieu d'installation du four

Eviter d'obstruer les prises d'air de refroidissement situées sur le côté droit du module (Fig.5.1.).

Pour choisir le lieu d'installation des modules de cuisson PLANET 5 et PLANET 8, il faut considérer qu'ils peuvent être complétés avec d'autres modules de la série (Hotte, cellule,.....).

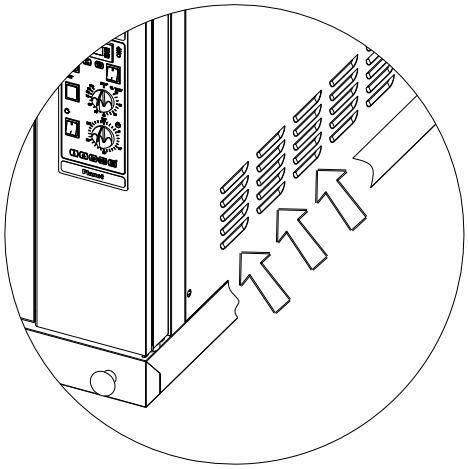


Fig. 5.1. Ouverture pour le refroidissement

5.3 Mouvement du module

Pour décharger et transporter le module encore emballé, il faut utiliser un chariot élévateur ou un transpalette d'une portée au moins égale au poids du module, en enfilant les fourches dans l'espace prévu sur la partie inférieure de l'emballage.

⚠ Pour éviter des mouvements imprévus, considérer la position du barycentre (Fig. 5.2 et Tab. 5.2).

⊘ De plus, pour éviter les dommages au module, insérer un matériel protectif entre les fourches et l'appareil.

MODELE	a mm	b mm	c mm
PLANET 5	400	605	388
PLANET 8	400	605	528

Tab. 5.2

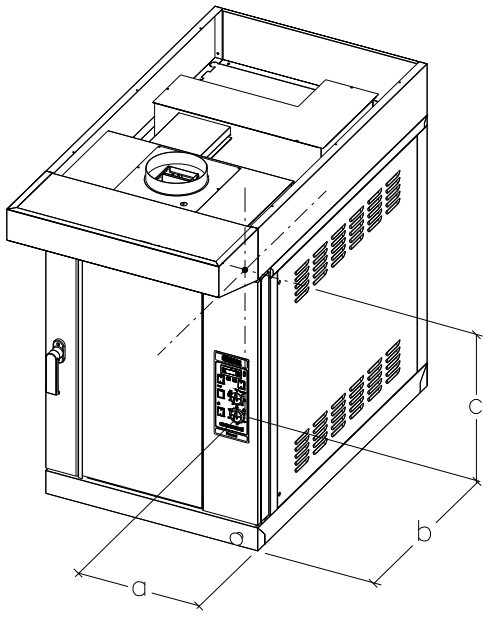
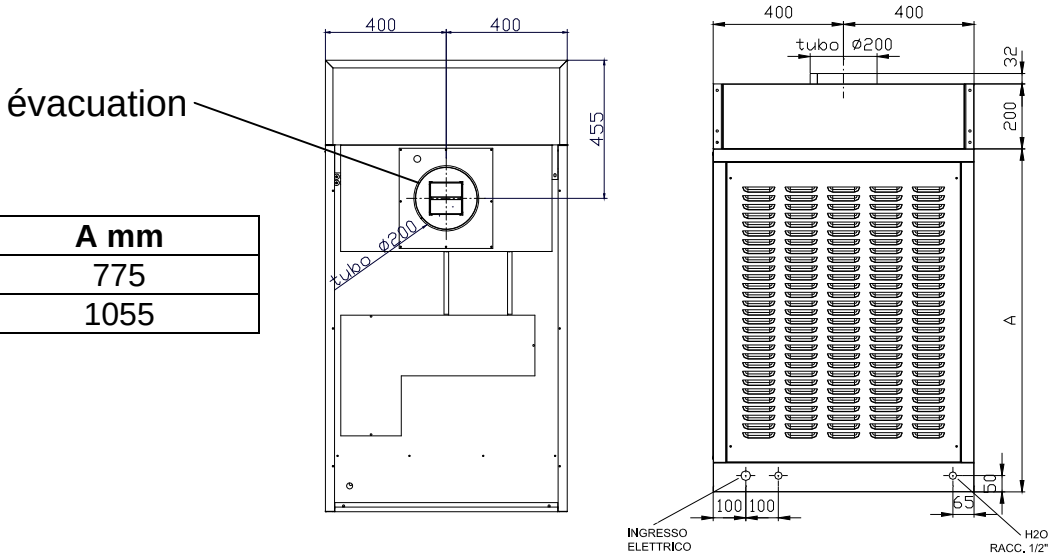


Fig. 5.2 Indication du barycentre

5.4 Montage des modules

Positionner les modules l'un au dessus de l'autre dans l'ordre correct (cellule ou base, module de cuisson, hotte) et les fixer grâce aux crochets et les vis en dotation.



MODELE	A mm
PLANET 5	775
PLANET 8	1055

Fig.5.3 Position d'entrée du câble électrique, vaporisateur d'eau et évacuation des vapeurs.

5.5 Branchement de l'évacuation vapeurs

L'évacuation des vapeurs doit être branchée au conduit présent sur la hotte (voir instructions). Un tube de Ø200 mm relié à l'extérieur doit être utilisé.

⊘ Eviter les parcours horizontaux trop longs, car ils pourraient causer une accumulation de condensation et donc la possibilité de quelque chose qui goutte.

⊘ Ne pas brancher d'aspirateurs, ils pourraient créer une dépression trop élevée qui finirait par soustraire la chaleur aux chambres de cuisson même si la vanne et complètement fermée.

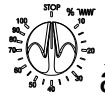
Pour la position exacte du branchement voir Fig.5.3.

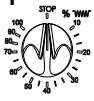
5.6 Branchement hydrique pour le vaporisateur

Brancher l'arrivée d'eau du vaporisateur à un robinet d'interception du système hydraulique grâce au tube flexible.

5.7 Contrôle avant la mise en route version électromécanique

Allumer l'interrupteur général sur le cadran électrique.

Allumer l'interrupteur (6.2.1.), programmer une température supérieure à 200 °C (6.3.2.), positionner le régleur de puissance  à 10 (6.5.1.) et allumer l'interrupteur (6.2.2.).
Contrôler que le courant sur chaque phase soit celui indiqué au chapitre 3 pour la tension d'alimentation correspondante.

Positionner le régleur de puissance  sur 5 et vérifier que le voyant correspondant s'allume et s'éteigne périodiquement.

Eteindre les interrupteurs et et l'interrupteur général sur le cadran électrique.

5.8 Contrôle avant la mise en route version électronique

Allumer l'interrupteur général sur le cadran électrique.

Appuyer sur la touche d'allumage du système. Programmer une température supérieure à 200 °C en suivant les instructions du paragraphe 7.3.1. Programmer la puissance de chauffe sur la valeur 5 (voir paragraphe 7.3.3). Programmer le timer (voir 7.3.2). Appuyer sur la touche mise en route/arrêt cycle de cuisson.

Contrôler que le courant sur chaque phase soit celui indiqué au chapitre 3 pour la tension d'alimentation correspondante.

Appuyer sur les touches et et sur l'interrupteur général sur le cadran électrique.

6.FONCTIONNEMENT VERSION ELECTROMECANIQUE

6.1 Description des commandes

La Fig.6.1.indique le panneau de contrôle avec toutes les commandes:

Contrôle température (vers. TERM0012)

Display température chambre

Touche set

Touche di ESC

Touche up

Touche down

out Indicateur out

Contrôle température (vers. TERM0060)

Display température chambre

Touche set et ESC

Touche up

Touche down

"out1" Indicateur led vert

Général

Interrupteur lumineux lumière chambre

Interrupteur lumineux 0/1 général

Interrupteur lumineux start/stop cuisson

Contrôle puissance

régleur de puissance

voyant puissance

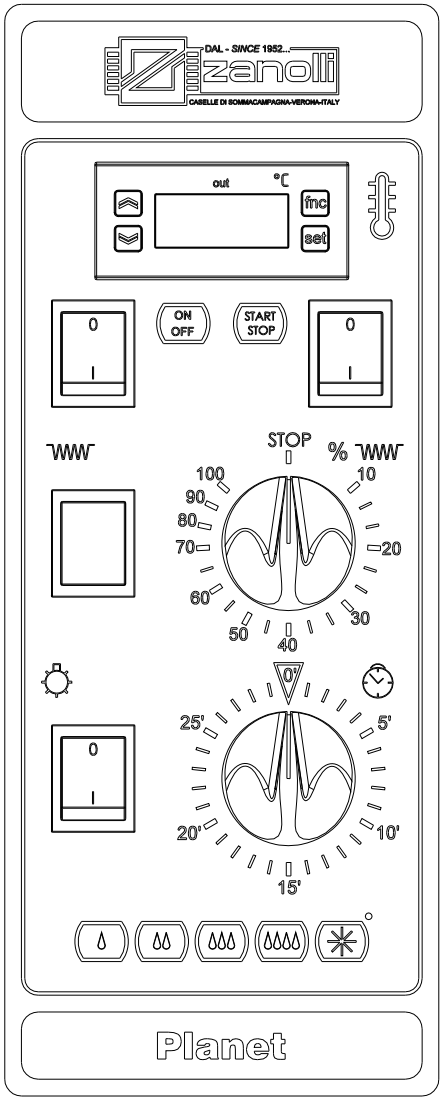


Fig. 6.1.Panneau des commandes

Contrôle vaporisateur

touches temporisées distribution vapeur

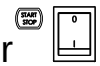
Contrôle timer

timer manuel

Pour individualiser les commandes décrites ci-dessous, voir la Fig.6.1.

6.2 Général

6.2.1 *Interrupteur lumineux 0/1 général*

Quand cet interrupteur est sur la position 0, tous les indicateurs du panneau des commandes sont éteints. Quand il est sur la position 1, l'interrupteur et le thermorégulateur s'allument pour pouvoir programmer la température. Les éléments de réchauffe dans la chambre de cuisson restent éteints tant que l'interrupteur  est éteint.

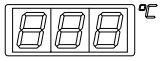
6.2.2 *Interrupteur Start/Stop cuisson*

Quand cet interrupteur est sur la position 0, la chambre de cuisson reste éteinte, indépendamment de la température et de la puissance programmées.
En le mettant sur la position 1, l'interrupteur s'allume et les éléments de réchauffe de la chambre de cuisson s'allument selon la température et la puissance programmée.

6.2.3 *Interrupteur lumière chambre*

En positionnant cet interrupteur sur 1, l'interrupteur lui-même et la lumière chambre s'allument.

6.3 Contrôle température

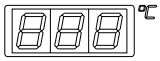
6.3.1  *Display température chambre*

Dans le mode normal de fonctionnement, ce display indique la température de la chambre en C°. Dans le mode programmation température ce display indique la température programmée.
Ce display est utilisé aussi pour quelques signalisations d'erreur (6.4).

6.3.2 [set] Touche set, [FNC] Touche ESC (vers. TERM0012)

Appuyer deux fois sur cette touche [set] pour entrer dans le mode programmation température.

ATTENTION! Ne pas maintenir cette touche appuyée car les paramètres internes du thermorégulateur peuvent se modifier et donc avoir des conséquences imprévisibles de disfonctionnement.

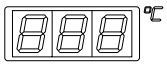
Dans ce mode de fonctionnement le display  indique la température programmée qui peut être changée grâce aux touches [up] et [down]. Si on n'appuie pas sur les touches pendant 3 secondes, le thermorégulateur revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.
En ce qui concerne le champ des températures programmables voir le chapitre 3.

Appuyer deux fois sur cette touche [FNC] pour sortir du mode programmation température.

6.3.3 [set] Touches SET et ESC (vers. TERM0060)

Appuyer une fois sur cette touche [set] pour entrer dans le mode programmation température.

ATTENTION! Ne pas maintenir cette touche appuyée car les paramètres internes du thermorégulateur peuvent se modifier et donc avoir des conséquences imprévisibles de disfonctionnement.

Dans ce mode de fonctionnement le display  indique la température programmée qui peut être changée grâce aux touches [▲] et [▼]. Si on n'appuie pas sur les touches pendant plus de 15 secondes, le thermorégulateur revient automatiquement au mode de fonctionnement normal.
En ce qui concerne le champ des températures programmables voir le chapitre 8.

Appuyer une deuxième fois sur cette touche [set] pour sortir du mode de programmation température.

6.3.4 Touches et .

En appuyant et en relâchant une fois ces touches, la température programmée augmente ou diminue d'une unité. En les maintenant appuyés la température programmée augmente ou diminue progressivement, d'abord lentement puis plus rapidement.

6.3.5 out ▭ indicateur out (vers. TERM0012)

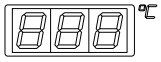
L'indicateur out ▭ s'allume chaque fois que la température de la chambre est inférieure à la température programmée. Il s'éteint quand la température chambre atteint la température programmée, et se rallume quand la température chambre descend d'1°C en dessous de la température programmée.
Quand l'indicateur out ▭ est allumé, les éléments de réchauffe de la chambre s'allument selon les respectives programmations de puissance.

6.3.6 "out1" indicateur led vert (vers. TERM0060)

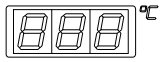
L'indicateur led vert "out1" s'allume chaque fois que la température de la chambre est inférieure à la température programmée. Il s'éteint quand la température chambre atteint la température programmée, et se rallume quand la température chambre descend d'1°C en dessous de la température programmée.
L'indicateur "out1" clignote quand on entre dans la phase de programmation.
Quand l'indicateur "out1" est allumé, les éléments de réchauffe de la chambre s'allument selon les respectives programmations de puissance.

6.4 Signalisations d'erreur

6.4.1 Thermocouple en court-circuit (vers. TERM0012)

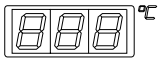
Quand le thermocouple est en court-circuit, le display  indique "---".

6.4.2 Thermocouple déconnecté (vers. TERM0012)

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, le display  indique "EEE".

Le même code d'erreur apparaît même si la température chambre est supérieure à la température maximale programmable.

6.4.3 Thermocouple déconnecté (vers. TERM0060)

Quand le thermocouple est déconnecté ou interrompu, le display  indique "PR1".

Le même code d'erreur apparaît même si la température chambre est supérieure à la température maximale programmable.

6.5 Contrôle de la puissance

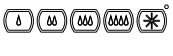
Le four est doté d'un régleur de puissance , connecté aux éléments de réchauffe. Ce régleur permet de distribuer uniformément la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson, dans le but d'obtenir une cuisson uniforme.

6.5.1 Régleur de puissance

Le régleur de puissance contrôle la puissance de l'élément de réchauffe, en réglant le temps d'allumage en un cycle de 30 secondes.
Si le régleur de puissance est positionné sur 10, l'élément de réchauffe correspondant sera allumé pendant 3 secondes et éteint pendant 27 (à condition que l'indicateur out ▭ soit allumé). Si le régleur de puissance est positionné sur 50 l'élément de réchauffe est allumé pendant 15 secondes et éteint pendant 15 secondes.
Quand le régleur de puissance est positionné sur 100, l'élément de réchauffe correspondant est toujours allumé (à condition que l'indicateur out ▭ soit allumé).

6.6 Voyant puissance

Le voyant de puissance s'allume quand l'indicateur out ▭ est allumé et quand le régleur de puissance se trouve dans la phase d'allumage à l'intérieur du cycle de réglage, afin de signaler que l'élément de réchauffe est effectivement allumé.

6.7 Vaporisateur 

Quatre touches à membrane sont prévues avec un temps d'injection vapeur différencié.
La pression de la touche a une double fonction et plus précisément:

La pression continue (pendant plus de trois secondes) de cette touche permet l'entrée en phase de programmation, phase confirmée par le clignotement intermittent du LED.
La pression et le relâchement immédiat de la touche permet l'injection d'une dose volumétrique particulière de vapeur dite "continu ». Cette dose n'est pas programmable par l'utilisateur.

6.7.1 Programmation des doses volumétriques

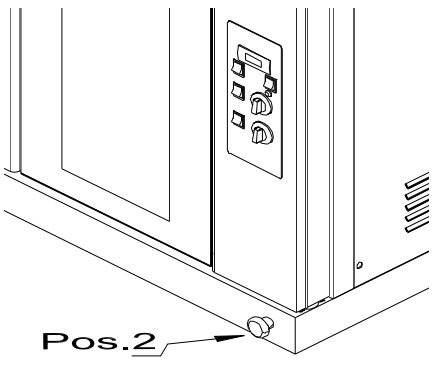
Les fours sont livrés avec une programmation standard pour la distribution de vapeur.
En maintenant appuyée la touche ✱ pendant au moins trois secondes, on entre dans la phase de programmation.
La confirmation du passage effectif à la phase de programmation est signalée à l'utilisateur par le clignotement intermittent du LED présent sur le cadran à membrane.
Appuyer avant 5 secondes (de l'entrée en programmation) sur la touche relative à la dose volumétrique qu'on a l'intention de programmer.
On vérifiera l'allumage de l'électrovanne de distribution. Une fois la quantité atteinte de vapeur désirée pour la dose volumétrique, appuyer de nouveau sur la touche utilisée précédemment.
Effectuer les mêmes opérations pour effectuer la programmation des doses volumétriques restantes.

6.7.2 Distribution des doses volumétriques

En appuyant sur une des touches il est possible d'effectuer la distribution de vapeur précédemment programmée.
On vérifiera l'allumage de l'électrovanne de distribution et l'allumage fixe du LED sur le cadran à membrane.
La dose sélectionnée finira une fois que le nombre d'impulsions programmées en précédence sera atteint, ou elle peut être arrêtée à n'importe quel moment en appuyant sur une des touches.
Cette dernière opération permet d'interrompre la distribution de la dose volumétrique avant la fin programmée.

6.8 Commande vanne d'évacuation vapeur

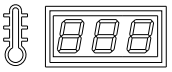
Le pommeau en bas à droite du module de cuisson sert à régler la vanne d'évacuation de la vapeur.
Quand le pommeau est complètement enfoncé la vanne est fermée; quand le pommeau est tiré, la vanne s'ouvre et la hotte d'aspiration s'allume automatiquement.

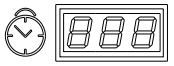


7.FONCTIONNEMENT VERSION ELECTRONIQUE

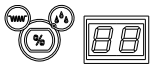
7.1 Description des commandes

La Fig. 7.1 indique le panneau de contrôle avec toutes les commandes:

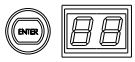

Display visualisation température chambre et température établie


Display visualisation timer de cuisson

Touche sélection fonction puissance ou humidification / led humidification


Display visualisation puissance/humidification

Touche entrée phase de programmation / sélection numéro de la phase du programme


Display visualisation numéro programme / numéro phase / humidification

Touche décrément numéro programme

Touche mise en route /arrêt cycle de cuisson / led signalisation programme en cours ou cycle de préchauffage (led clignotant)

Touche incrément numéro programme / ouverture et fermeture vanne d'évacuation des vapeurs – allumage et extinction de la hotte d'aspiration

Touche allumage / extinction lumière / activation cycle de préchauffage

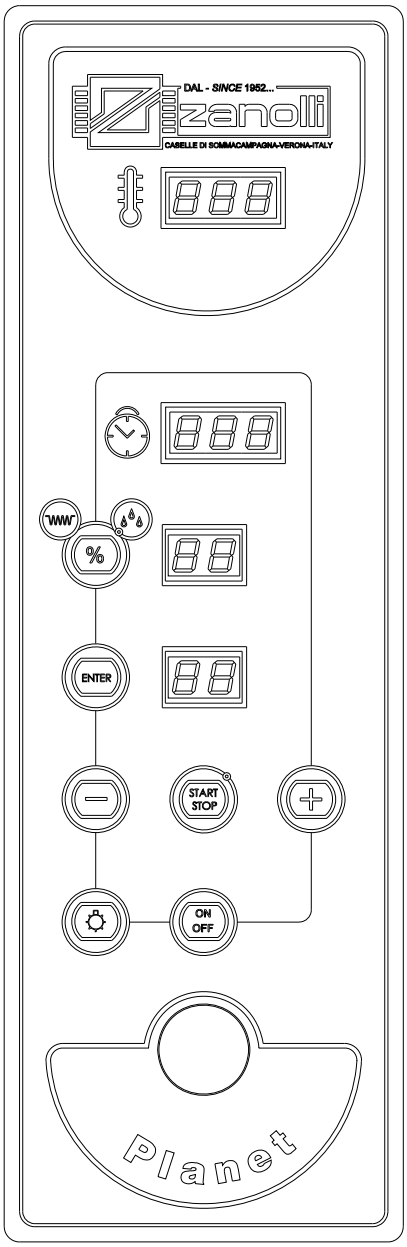


Fig. 7.1.Panneau des commandes

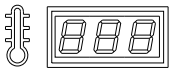
Touche allumage / extinction du système

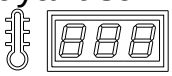
Bouton incrément, décrément des données programmables / touche de confirmation des données programmables

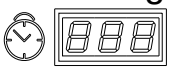
7.2 Etats de fonctionnement du système

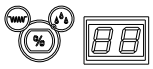
7.2.1 Etat d'activité et d'inactivité *on/off général*

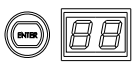
En état d'inactivité la carte est alimentée, mais aucune fonction prévue dans le fonctionnement du système ne pourra être habilitée vu que le télérupteur général n'est pas encore habilité. Le display indiquera le panneau de contrôle indiquera "OFF".
Toutes les touches présentes sur le cadran résulteront donc déshabilitées, sauf la touche et la touche .

En appuyant sur la touche la température à l'intérieur de la chambre de cuisson est visualisée pendant environ 5 secondes sur le display  , ensuite l'inscription "OFF" réapparaît.

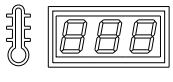
En appuyant sur la touche le système se trouve en état d'activité, sur le display  les données relatives à la dernière température programmée sont chargées.

Sur le display  le timer, exprimé en heures et en minutes, relatif à la phase 1 du programme sélectionné, est visualisé.

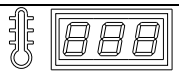
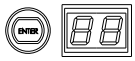
Sur le display  la puissance de chauffe avec une valeur comprise entre 1 et 9 (voir tableau paragraphe 7.3.3) est visualisée.

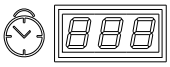
Sur le display  le numéro de programme sélectionné avec une valeur comprise entre 1 e 20 est visualisé.

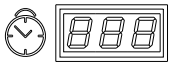
7.3 Réglages

7.3.1 Réglages température de établie 

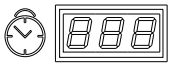
Pour régler la température désirée, appuyer sur la touche , sélectionner le numéro du programme que vous désirez modifier avec les touches et

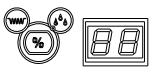
, appuyer sur la touche
en vérifiant que le display 
commence à clignoter en indiquant la dernière température programmée, la phase 1 (“F1”) sera visualisée sur le display 
. Sélectionner le numéro de la phase à modifier en appuyant ultérieurement sur la touche
. A chaque pression, la phase mise en évidence incrémente d’une unité.

Utiliser le bouton
pour incrémenter (sens des aiguilles d’une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d’une montre) la valeur relative à la température établie pour la chambre d’une unité à la fois. Une fois la valeur atteinte, appuyer sur le bouton
pour insérer la donnée dans la mémoire. Le paramètre est visualisé de manière fixe et le display relatif au timer de cuisson 
commence à clignoter pendant 10 secondes, à la fin le paramètre se visualise de manière fixe et le système retourne en état d’activité.

7.3.2 Réglage du timer 

Sélectionner le numéro du programme à modifier avec les touches
et
, sélectionner le numéro de la phase à modifier en appuyant sur la touche
.

Appuyer sur le bouton
jusqu’à ce que le display 
relatif au timer de cuisson commence à clignoter en indiquant le dernier paramètre programmé.

Utiliser le bouton
pour incrémenter (sens des aiguilles d’une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d’une montre) la valeur relative au temps de cuisson d’une unité à la fois. Quand la valeur désirée est atteinte, appuyer sur le bouton
pour insérer la donnée dans la mémoire. Le paramètre est visualisé de manière fixe et le display relatif à la puissance de chauffe /humidification 
commence à clignoter pendant 10 secondes, à la fin le paramètre se visualise de manière fixe et le système retourne en état d’activité.

IMPORTANT: En réglant la valeur du timer à " 0:00 " la phase sélectionnée n'est pas prise en considération par le système en phase de cuisson même si les autres paramètres ont été insérés correctement. Cette opération est possible seulement pour les phases 2 et 3 afin d'éviter qu'un programme soit complètement désactivé.

7.3.3 Programmation puissance de chauffe

Sélectionner le numéro de programme à modifier avec les touches et , sélectionner le numéro de la phase que vous désirez modifier en appuyant sur la touche ENTER .

Appuyer sur le bouton jusqu'à ce que le display relatif à la puissance de chauffe commence à clignoter en indiquant le dernier paramètre programmé.

Utiliser le bouton pour incrémenter (sens des aiguilles d'une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d'une montre) la valeur (comprise entre 1 et 9 voir tableau ci-dessous) relative à la puissance d'une unité à la fois.

Une fois la valeur désirée atteinte, appuyer sur le bouton pour insérer la donnée dans la mémoire. Le paramètre est visualisé de manière fixe et le système retourne en état d'activité, prêt pour la mise en route du cycle de cuisson.

Puissance de chauffe	Réchauffement ON	Réchauffement OFF
1	5 secondes	40 secondes
2	10 secondes	35 secondes
3	15 secondes	30 secondes
4	20 secondes	25 secondes
5	25 secondes	20 secondes
6	30 secondes	15 secondes
7	35 secondes	10 secondes
8	40 secondes	5 secondes
9	Toujours actif	Toujours actif

7.3.4 Programmation de la fonction d'humidification d'un programme de cuisson

Il est possible de régler, pour les trois phases d'humidification d'un programme de cuisson, une valeur (comprise entre 0 et 4) qui correspond à la quantité de vapeur émise par l'humidification.

IMPORTANT: L'HUMIDIFICATION EST AUTOMATIQUEMENT DESACTIVEE DU SYSTEME QUAND LE FOUR DEPASSE LA TEMPERATURE DE 250°C.

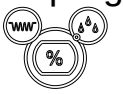
N.B. 1 Possibilités de réglage Humidité: de 0 à 4

N.B. 2 L'humidification est <u>toujours</u> effectuée 1 minute avant la fin du temps programmé pour chaque phase du programme.

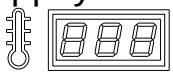
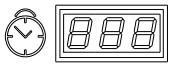
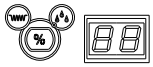
Valeur de Defualt des trois phases d'humidification d'un programme de cuisson:

H1 = 0
H2 = 0
H3 = 0

En partant de l'état d'activité (en appuyant sur la touche

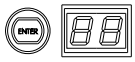
), sélectionner le programme pour lequel on doit programmer l'humidification; appuyer et maintenir appuyée la touche 

.

Le display  visualise la température réelle du four, le display  résulte complètement éteint, le display  visualise une valeur comprise entre 0 et 4 clignotante, en agissant sur le bouton on peut incrémenter (sens des aiguilles d'une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d'une montre) la valeur d'une unité à la fois.

.

Une fois la valeur désirée atteinte, appuyer sur le bouton pour insérer la donnée dans la mémoire.

Durant la programmation de la valeur d'humidification, le display 

visualise le paramètre H1 (première phase de cuisson programme). Successivement la programmation va à la phase H2.

Répéter si nécessaire la procédure pour les phases successives d'humidification H2 et H3.

N.B. En programmant la valeur de n'importe quelle phase H1-H2-H3=0 (phases du programme de cuisson), l'humidification n'est pas effectuée.

A la fin de la programmation de l'humidification, un led apparaîtra

et indiquera qu'au moins pour une des trois phases d'un programme l'humidification a été activée.

7.3.5 Touche Start/Stop

En appuyant sur la touche

start / stop on met en route le cycle de cuisson selon les programmations précédemment effectuées.

7.3.6 Touche lumière chambre / programmation cycle de préchauffage

En appuyant sur la touche on active l'allumage des lampes positionnées à l'intérieur de la chambre de cuisson, en appuyant une deuxième fois, on le désactive.

En maintenant appuyé la touche pendant plus de 2 secondes, on active la programmation du cycle de préchauffage.

7.3.7 Touche ouverture /fermeture vanne évacuation des vapeurs – allumage / extinction de la hotte d'aspiration

En appuyant sur la touche pendant plus de 2 secondes on active l'ouverture de la vanne d'évacuation des vapeurs et l'allumage de la hotte d'aspiration. En appuyant une deuxième fois pendant plus de 2 secondes, on obtient la fermeture de la vanne et l'extinction de la hotte.

N.B. Cette fonction est active SEULEMENT durant la phase de cuisson ou de préchauffage.

7.4 Programmations

7.4.1 Réglage d'un programme

La carte électronique a la possibilité de programmer 1 programme jusqu'à un maximum de 20.

Pour chaque programme il est possible de:

- Programmer jusqu'à un maximum de trois phases;
- activer ou non la fonction d'humidification.

Pour chaque phase il est possible de:

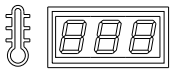
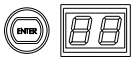
- Programmer une puissance de chauffe différente;
- programmer une température différente même d'une valeur inférieure à la précédente;
- programmer un temps de cuisson différent;
- activer ou non la fonction d'humidification.

En partant de l'état d'activité de la carte (en appuyant sur la touche

) :

A) sélectionner grâce aux touches et le numéro de programme qu'on désire modifier : par exemple 1.

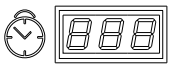
B) Appuyer sur la touche

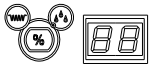
en vérifiant que le display  commence à clignoter en montrant la dernière température programmée, et sur le display  est visualisée la phase 1 ("F1").

C) Sélectionner le numéro de la phase que l'on désire modifier, grâce à une ultérieure pression sur la touche

. A chaque pression la phase mise en évidence incrémente d'une unité;

D) Utiliser le bouton pour incrémenter (sens des aiguilles d'une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d'une montre) la valeur relative à la température établie pour la chambre une unité à la fois.

Quand la valeur désirée est atteinte, appuyer sur le bouton pour insérer la donnée dans la mémoire. Le paramètre est visualisé de manière fixe et le display relatif au timer de cuisson  commence à clignoter.

E) Utiliser le bouton pour incrémenter (sens des aiguilles d'une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d'une montre) la valeur relative au temps de cuisson une unité à la fois. Une fois atteinte la valeur désirée, appuyer sur le bouton pour insérer la donnée dans la mémoire. Le paramètre est visualité de manière fixe et le display relatif à la puissance de chauffe / humidification  commence à clignoter.

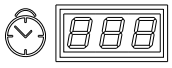
IMPORTANT: EN PROGRAMMANT LA VALEUR DU TEMPS DE CUISSON A 0:00 LA PHASE SELECTIONNEE N'EST PAS PRISE EN CONSIDERATION PAR LE SYSTEME DURANT LE CYCLE DE CUISSON, MEME SI LES AUTRES PARAMETRES ONT ETE INSERES CORRECTEMENT. CETTE OPERATION EST POSSIBLE SEULEMENT POUR LES PHASES 2 et 3, AFIN D'EVITER QU'UN PROGRAMME SOIT COMPLETEMENT DESACTIVE.

F) Utiliser le bouton pour incrémenter (sens des aiguilles d'une montre) et décrémenter (sens inverse des aiguilles d'une montre) la valeur (comprise entre 1 et 9 voir tableau paragraphe 7.3.3) relative à la puissance de chauffe d'une unité à la fois; quand la valeur désirée est atteinte, appuyer sur le bouton pour insérer la donné dans la mémoire. Le paramètre est visualisé de manière fixe et le système retourne à l'état d'activité prêt pour la mise en route du cycle de cuisson.

Pour procéder à la programmation d'une autre phase du même programme, répéter les points de B) à F).

IMPORTANT: Le réglage d'un programme peut être effectué seulement en état d'activité de la carte. Durant un cycle de préchauffage ou de cuisson cette fonction résulte déshabilitée.

7.4.2 Programmation cycle de préchauffage

En partant de l'état d'activité de la carte, sélectionner le numéro du programme désiré avec les touches et . Appuyer et maintenir appuyée la touche pendant plus de 2 secondes en vérifiant que l'inscription " Prh " apparaisse sur le display  . Le led de la touche start/stop commence à clignoter.

La puissance de chauffe reste celle programmée précédemment.

Le système active en modalité temporisée le réchauffement suivant les périodes programmées grâce au paramètre puissance du four jusqu'à ce qu'il atteigne la température désirée programmée en précédence.

Puis le réchauffement reprend avec une hystérésis d'environ 2°C en suivant de nouveau les périodes programmées en précédence.

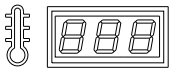
IMPORTANT: DURANT LE PRECHAUFFAGE, LE TEMPS DE CUISSON RESULTE INFINI. AUCUN DECREMENT DU TIMER N'EST ACTIVÉ.

N.B. Durant la phase de préchauffage, il est possible de:
- modifier le numéro du programme;
- régler les paramètres relatifs au programme sélectionné;
- allumer et éteindre la lumière chambre;
- ouvrir et fermer le clapet d'évacuation des vapeurs;
- interrompre le cycle grâce à la touche

.

7.5 Alarmes

7.5.1 Alarme dépassement température / sonde déconnectée

Si, en cas de dommage, la température interne de la chambre devait dépasser 500°C (sonde interrompue) ou être trop basse (sonde en court-circuit), le système bloque immédiatement le cycle en cours. Toutes les fonctions sont déshabilitées, les displays relatifs à la puissance de chauffe et les phases s'éteignent. Le buzzer commence à sonner pendant environ 30 secondes. Sur le display  apparaîtra l'inscription " AL1 " clignotante. Pour rétablir l'alarme et réhabiliter le système, appuyer deux fois sur la touche

après avoir individualisé la panne.
Si le fonctionnement du four se réactive avant que la température de la chambre soit descendue en dessous de 500°C, l'alarme se remettra en route.

En tous les cas, faire vérifier par un technicien le four pour éliminer la cause qui a provoqué l'alarme avant de le réutiliser.

8.UTILISATION

8.1 Préparation à l'utilisation

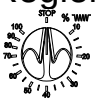
⚠ Si l'appareil vient d'être installé ou s'il n'a pas été utilisé pendant plusieurs jours, avant de l'utiliser pour des produits alimentaires, il est nécessaire de le nettoyer complètement comme indiqué au chapitre 9, pour éliminer les restes de fabrication, les accumulations de poussière ou autres substances qui pourraient contaminer les produits alimentaires.

8.2 Allumage du panneau de contrôle

Pour la version électromécanique, allumer l'interrupteur lumineux 0/1 général : le panneau de contrôle s'allume et il est possible d'effectuer les réglages quand la chambre de cuisson est encore éteinte.

Pour la version électronique, appuyer sur la touche . Le système se met en état d'activité et il est possible d'effectuer tous les réglages désirés.

8.3 Réglages

Pour la version électromécanique, régler la température demandée grâce aux touches , et (voir 6.3.2. et 6.3.3 et 6.3.4).
Régler la puissance des éléments chauffant grâce au régleur de puissance  (voir 6.5.1).
Pour la version électronique procéder au réglage du programme (voir 7.4.1).

8.4 Début de la cuisson

Pour la version électromécanique, à ce point allumer l'interrupteur lumineux start/stop : en peu de temps vous verrez que la température de la chambre commence à augmenter. Si vous avez programmé la température maximale, le four l'atteindra en 30-40 minutes.

Pour la version électronique, appuyer sur la touche . Le led signalisation programme en cours s'allume de manière fixe.

N.B. Durant le cycle de cuisson le timer commence à décrémenter à chaque début ou changement de phase même si la température établie n'a pas été atteinte.
Si deux ou trois phases ont été programmées pour le programme sélectionné, elles sont effectuées successivement et automatiquement. A la

fin du programme de la dernière PHASE de cuisson prévue, le BUZZER est activé avec un son cadencé pendant environ 5 secondes.

Durant la phase de cuisson il est possible de:
- régler les paramètres relatifs au programme sélectionné;
- allumer et éteindre la lumière chambre;
- ouvrir et fermer le clapet évacuation vapeurs;
- interrompre le cycle grâce à la touche

.

Durant la phase de cuisson il N'EST PAS possible de:
- modifier le numéro du programme en cours. Il est nécessaire d'interrompre avant le cycle en cours;
- modifier ou activer la valeur de la fonction humidification:
- modifier le numéro de la phase en exécution.

8.5 Enfournement

Attention, quand la chambre est à température la vitre, les parties en métal de la porte et quelques parties à proximité, atteignent des températures dangereuses pour le corps humain. Ces parties sont identifiables par le symbole , qui avertit de ce danger.

8.6 Utilisation du vaporisateur

Il est conseillé l'utilisation de la vapeur à une température en chambre qui ne soit pas inférieure à 150°C.
Pour la version électromagnétique voir 6.7
Pour la version électronique voir 7.3.4.

8.7 Indications générales pour une bonne cuisson

En générale, il n'est pas possible d'indiquer une température et un temps de cuisson précis pour les produits alimentaires, vu la grande variété des caractéristiques dont ils sont objets.
Il est donc conseillé de faire au moins quelques essais (spécialement si vous n'avez jamais travaillé en précédence avec ce modèle de four) en tenant compte des points suivants:

1) il est normal que juste après d'enfournement du produit la température baisse même de 20-30°C. Ce n'est pas à considérer une limite du four, mais une indication utile qui indique qu'au début de la cuisson l'évaporation de l'eau présente dans le produit cru enlève une grande quantité de chaleur. Il est cependant possible de régler une température plus élevée qui atteindra la

valeur désirée à l'enfournement. En tous les cas, si le four ne dépasse pas sa capacité maximale, vers la fin de la cuisson la température recommencera à augmenter.

2) Le four a une capacité productive maximale exprimée de façon indicative dans les caractéristiques en Kg de produit par heure (chapitre 3). Si cette capacité productive maximale est dépassée, la température de la chambre de cuisson diminuera, et ira même en-dessous de 20-30°C. Dans ce cas, il faut enlever la quantité en excès et attendre que la température soit de nouveau stabilisée avant l'enfournement successif.

3) en tenant la vanne d'évacuation vapeur complètement fermée, les produits restent plus humides, alors qu'en l'ouvrant complètement les produits tendent à se sécher et le four aura un rendement inférieur. Nous conseillons donc de trouver un équilibre juste pour l'ouverture de la vanne.

8.8 Extinction

A la fin de chaque journée de travail pour la version électromécanique, il faut éteindre l'interrupteur lumineux général 0/1

.

Pour la version électronique, appuyer sur la touche

.

Pendant les périodes d'inactivité plus longues (par exemple fermeture pendant les vacances) il est conseillé d'éteindre l'interrupteur général sur le cadran d'alimentation électrique.

8.9 Nettoyage

⚠A la fin de chaque journée de travail (ou plus souvent), il est nécessaire de nettoyer soigneusement le plan de cuisson et toutes les parties du four qui ont été en contact avec les produits travaillés, pour éviter que les substances alimentaires se dégradent et contaminent les produits qui seront successivement cuits.
Voir les indications pour le nettoyage au chapitre 9.

9.NETTOYAGE

⚠ Le nettoyage est effectué quand l'appareil est éteint, à température ambiante, et après avoir coupé l'alimentation électrique, en agissant sur l'interrupteur situé sur le cadran d'alimentation.

9.1 Nettoyage des éventuelles parties visibles

⚠ Les parties en verre sont particulièrement sensibles aux brusques variations de température qui peuvent les briser en minuscules fragments. Ne pas les manipuler et ne pas les mettre en contact avec l'eau jusqu'à ce qu'ils ne soient revenus à température ambiante.

⊘ Il est déconseillé d'utiliser des instruments abrasifs (éponges abrasives ou similaires) car à la longue, ils rendent opaques les parties en acier inox et les parties en verre. Il faut prendre l'habitude de laver les différentes parties amovibles avant que les résidus alimentaires ne se sèchent.

9.2 Nettoyage des chambres de cuisson des fours

Pour le nettoyage des chambres de cuisson en acier inox ou en acier aluminé, utiliser une éponge douce humidifiée, éventuellement avec un détergent léger, qui ne soit pas abrasif.

S'il y a des dépôts consistants de gras, les enlever d'abord délicatement avec une spatule.

⊘ Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l'acier inox opaque, enlèveraient en peu de temps la couche protective de l'acier aluminé qui se rouillerait rapidement.

⚠ Ne pas utiliser de jets d'eau, car l'eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l'endommager, avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

9.3 Nettoyage des superficies externes

Pour le nettoyage des superficies extérieures en acier inox et/ou en tôle laquée, et pour les tableaux de commandes, utiliser une éponge douce et humide et éventuellement un détergent léger et non abrasif.

Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou corrosifs car ils rendraient l’acier inox et la tôle laquée opaques, et avec le temps la laque s’enlèverait et la tôle se rouillerait.

Ne pas utiliser de jets d’eau, car l’eau pourrait entrer dans le cadran électrique et l’endommager avec des risques de fulguration et/ou de mises en route inopportunes.

10.MANUTENTION

⚠ **ATTENTION**: ces instructions pour l'entretien s'adressent exclusivement à un personnel qualifié pour l'installation et l'entretien d'appareils électriques. L'entretien par un personnel non qualifié peut provoquer des dommages à l'appareil, aux personnes, aux animaux ou aux choses.

⚠ Pour effectuer des réparations et des contrôles, il est généralement nécessaire de retirer les protections fixes, afin d'accéder aux conducteurs sous tension.
Avant d'effectuer toutes opérations de manutention, s'assurer que la fiche d'alimentation électrique de l'appareil soit débranchée du cadran. Il est conseillé de la poser dans un endroit bien visible, afin que le préposé à l'entretien puisse facilement s'assurer qu'elle soit débranchée durant toutes les opérations effectuées à protections fixes enlevées.

10.1Interventions pour manutention ordinaire

10.1.1Substitution lampe

Débrancher la prise du cadran d'alimentation.

⚠ La zone où se trouve la lampe est un endroit du four sans isolement. Cela signifie que la poignée de fermeture externe de cette zone atteint des températures élevées durant le fonctionnement du four.

La substitution de la lampe doit donc être effectuée seulement quand le four est froid, ou à l'aide de gants de protection.

Ouvrir la porte d'accès de la zone lampe en dévissant les vis présentes sur la partie supérieure et inférieure de la porte (1). Dévisser les vis qui fixent le support de la douille à la paroi du four et enlever le support (2). Faire attention à ne pas arracher les fils électriques (Fig.9.1). L'ampoule doit être substituée avec une autre ampoule de même puissance (halogène 35W), adaptée aux hautes températures (300°C) (3).

Remonter le groupe support douille en faisant attention au positionnement correct des fils électriques.

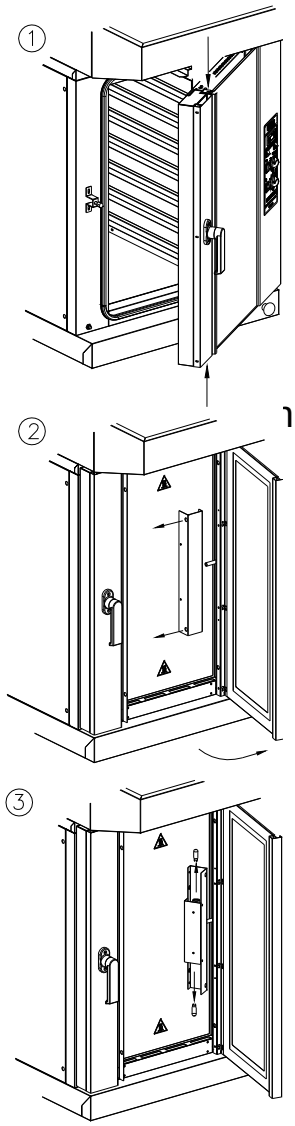


Fig.9.1.substitution lampes

10.2 Signalisation d'erreur

Le contrôle électronique est en mesure de reconnaître certaines défaillances, pour les détails voir paragraphe 6.4 pour la version électromécanique, et paragraphe 7.5 pour la version électronique.

10.3 Schéma électrique

La Fig.10-1 reporte le schéma électrique de la partie de puissance pour la version électromagnétique Planet 5 à 400 Volt 3-N 50/60 Hz, alors que la Fig.10-2 reporte le schéma électrique de la section de puissance pour la version électromécanique Planet 8 à 400 Volt 3-N 50/60 Hz.

La Fig.10-3 reporte le schéma électrique de la partie de puissance pour la version électromécanique Planet 5 à 230 Volt 3 50/60 Hz, alors que la Fig.10-4 reporte le schéma électrique de la section de puissance pour la version électromécanique 8 à 230 Volt 3 50/60 Hz.

La Fig.10-5 reporte le schéma électrique de la partie de puissance pour la version électronique Planet 5 à 400 Volt 3-N 50/60 Hz, alors que la Fig.10-6 reporte le schéma électrique de la section de puissance pour la version électronique Planet 8 à 400 Volt 3-N 50/60 Hz.

La Fig.10-7 reporte le schéma électrique de la partie de puissance pour la version électronique Planet 5 à 230 Volt 3 50/60 Hz, alors que la Fig.10-8 reporte le schéma électrique de la section de puissance pour la version électronique Planet 8 à 230 Volt 3 50/60 Hz.

10.4 Adaptation à différentes tensions d'alimentation

⚠ Attention! Pour adapter l'appareil au fonctionnement avec des tensions d'alimentation différentes de celle indiquée sur l'étiquette de la prédisposition initiale, il est nécessaire d'effectuer trois modifications:
1) câblage des fils des résistances.
2) câblage de l'alimentation du panneau des commandes.
3) enlever la vieille étiquette et appliquer la nouvelle.

Effectuer soigneusement les trois modifications afin que l'appareil puisse être sûr.

10.4.1 câblage des fils des résistances

Débrancher la prise du cadre d'alimentation. Enlever la protection fixe du cadran électrique. Détacher tous les fils des résistances des télérupteurs et les rebrancher selon la tension, comme indiqué sur la Fig.10-1 ou Fig. 10-2.

10.4.2 câblage de l’alimentation du panneau des commandes

Débrancher le fil BLEU du télérupteur inférieur et le rebrancher selon la tension, comme indiqué sur la Fig. 10-1 ou Fig. 10-2.

10.4.3 Application de la nouvelle étiquette

Enlever la vieille étiquette de la plaque sur la partie postérieure de l’appareil, nettoyer la zone avec un chiffon humide d’alcool et appliquer la nouvelle étiquette.

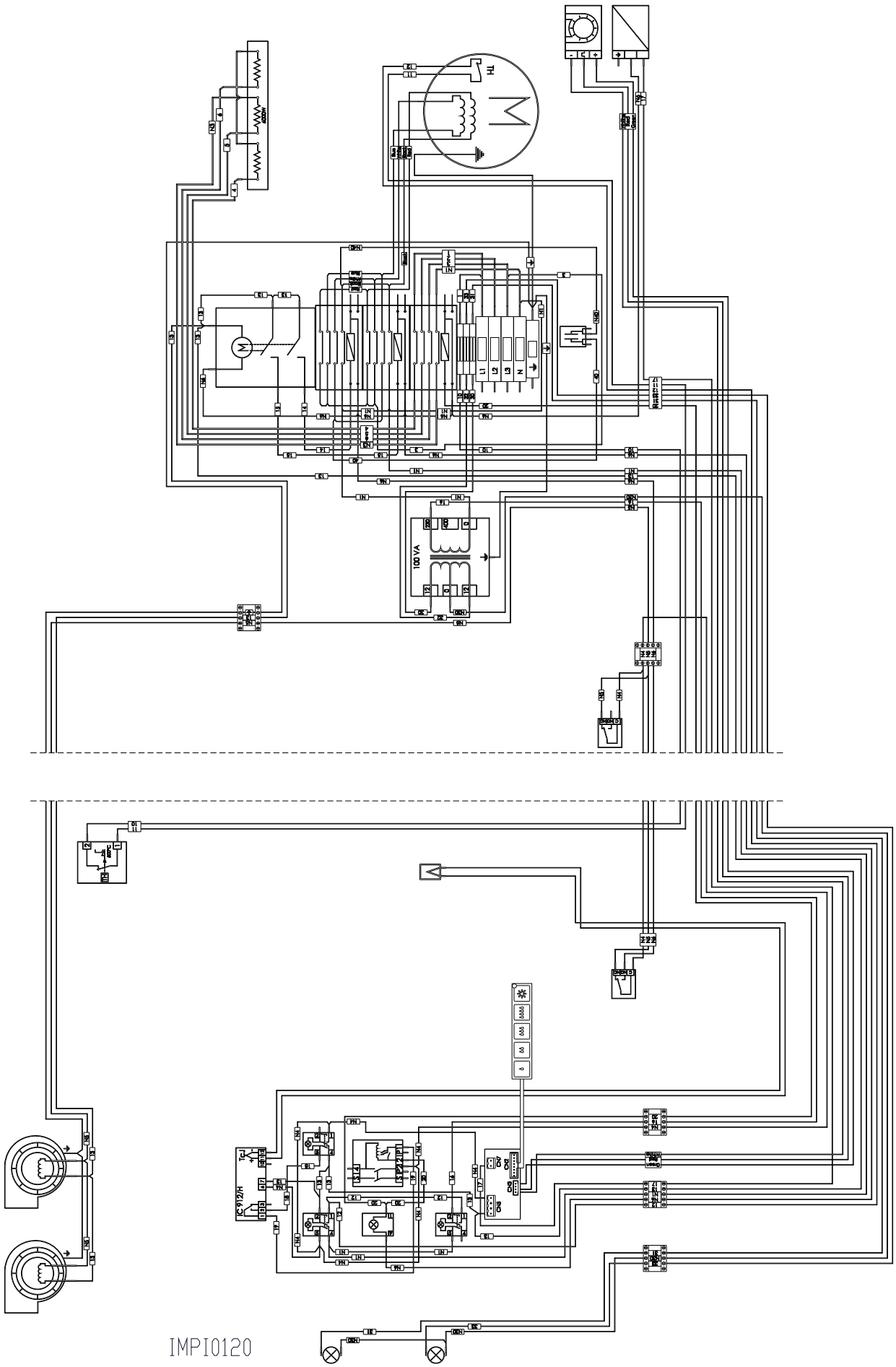


Fig. 10-1 Schéma électrique Planet 5 400Volt. 3-N 50/60Hz (version électromécanique)

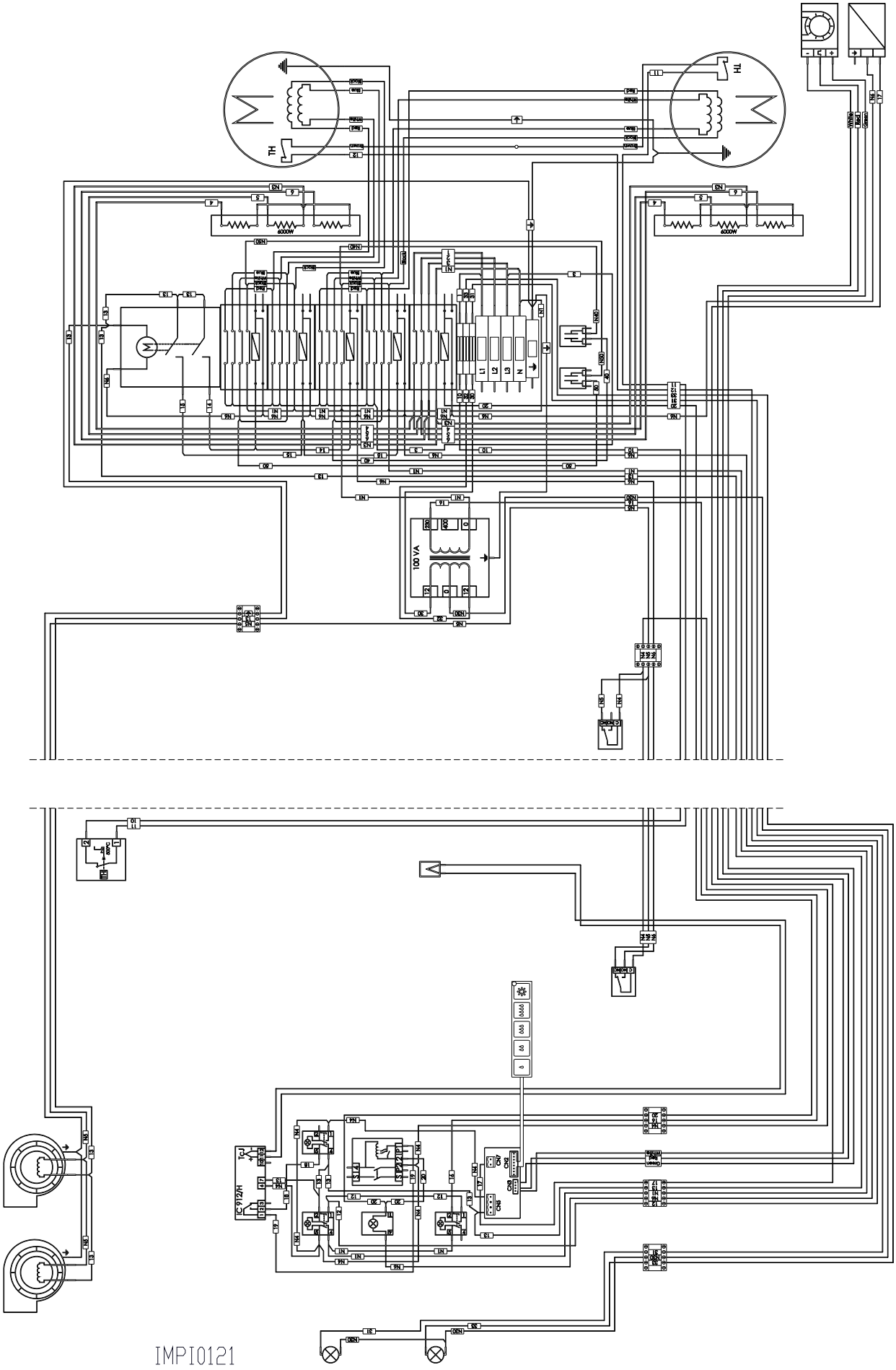


Fig. 10-2 Schéma électrique Planet 8 400Volt. 3-N 50/60Hz (version électromécanique)

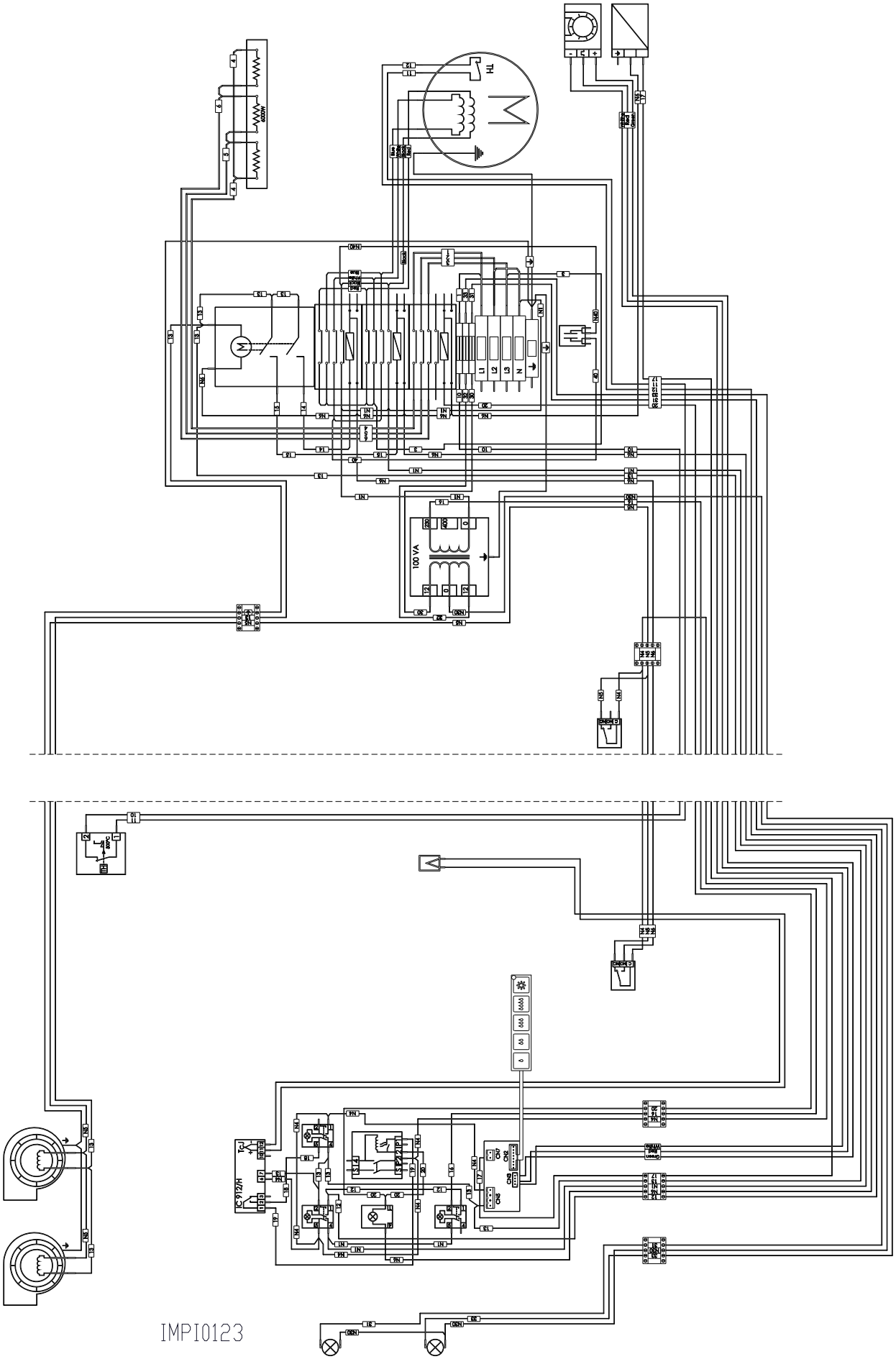


Fig. 10-3 Schéma électrique Planet 5 230Volt. -3- 50/60Hz (version électromécanique)

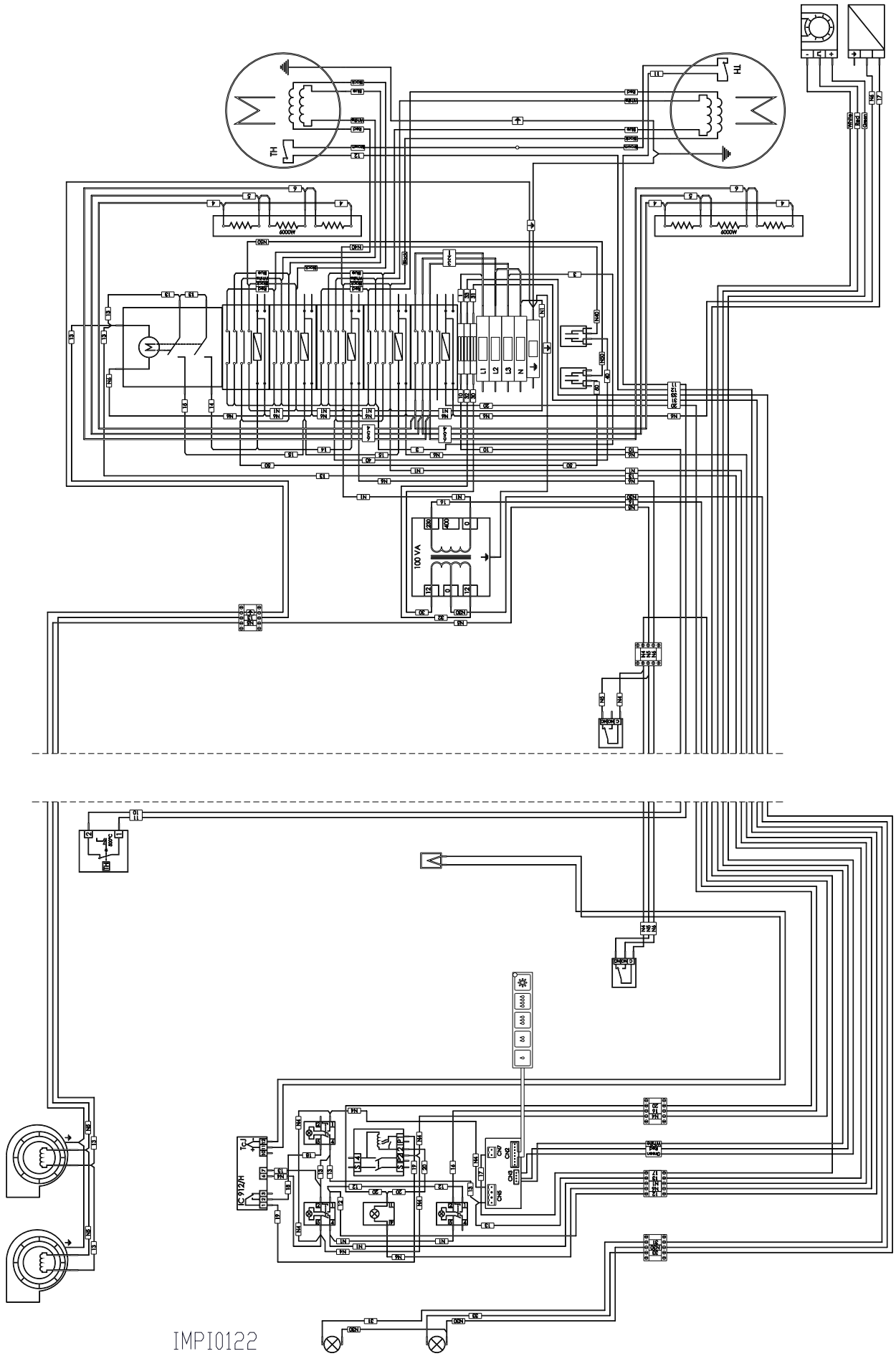


Fig. 10-4 Schéma électrique Planet 8 230Volt. -3- 50/60Hz (version électromécanique)

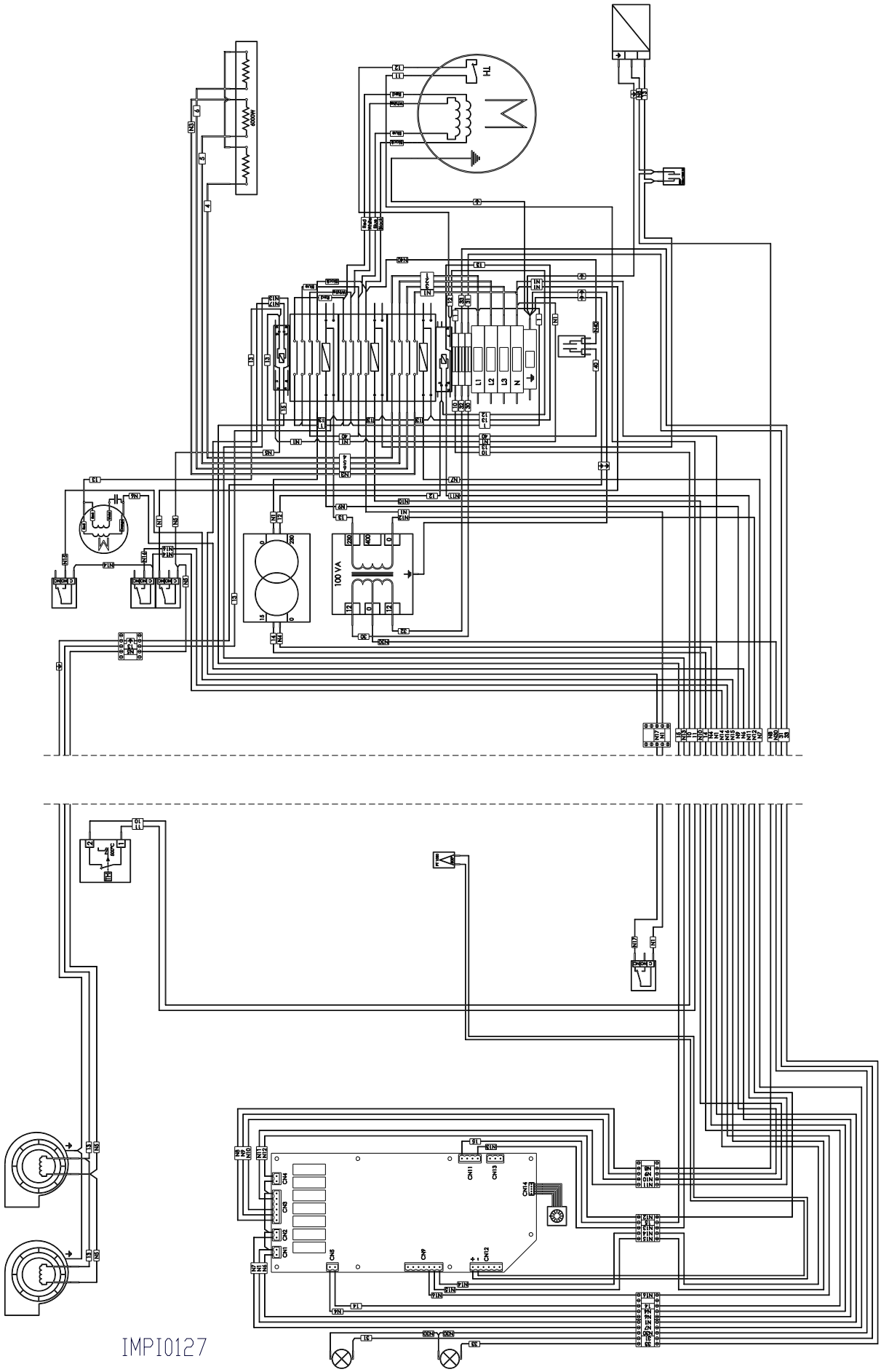


Fig. 10-5 Schéma électrique Planet 5 400Volt. 3-N 50/60Hz (version électronique)

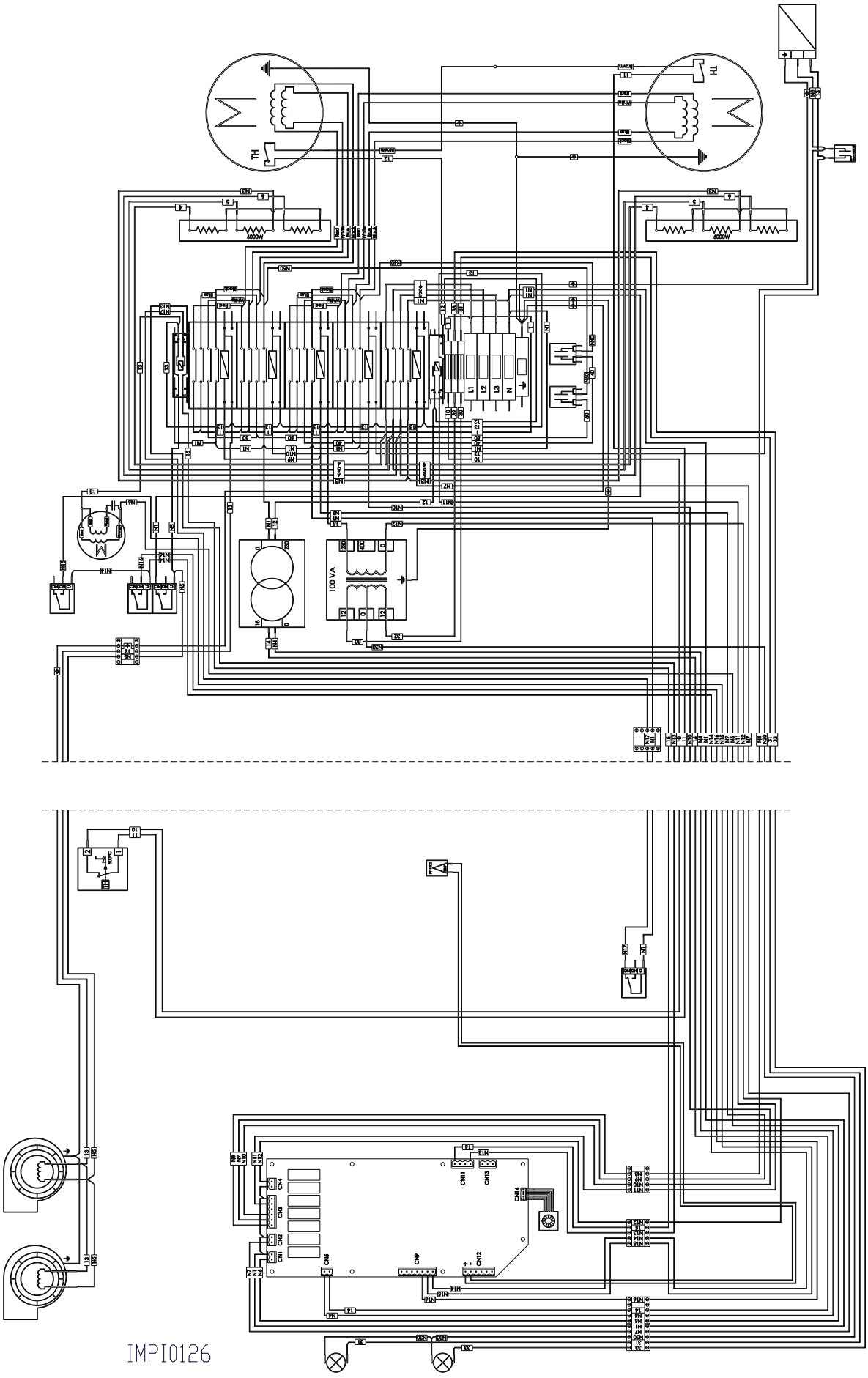


Fig. 10-6 Schéma électrique Planet 8 400Volt. 3-N 50/60Hz (version électronique)

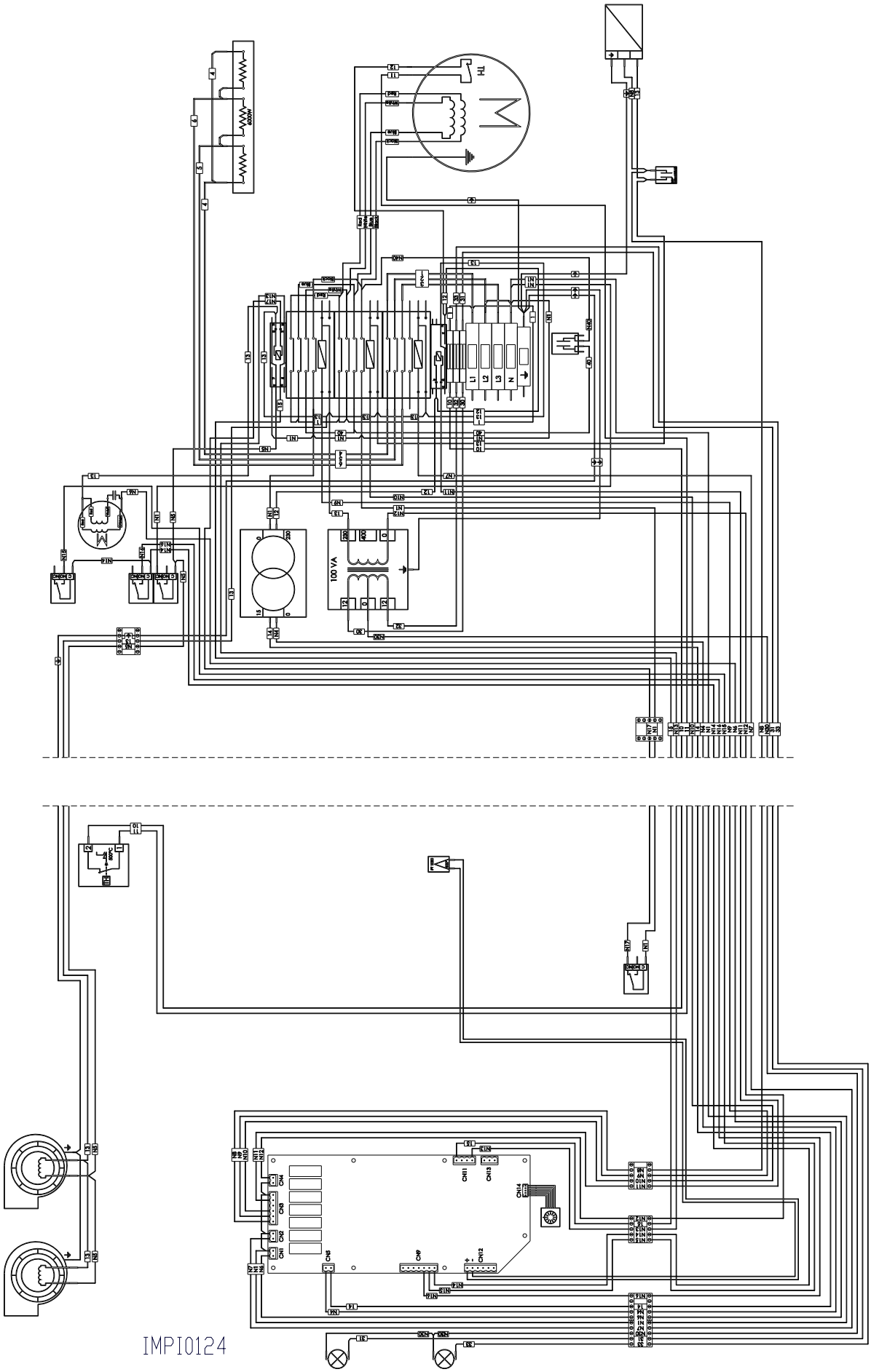


Fig. 10-7 Schéma électrique Planet 5 230Volt. -3- 50/60Hz (version électronique)

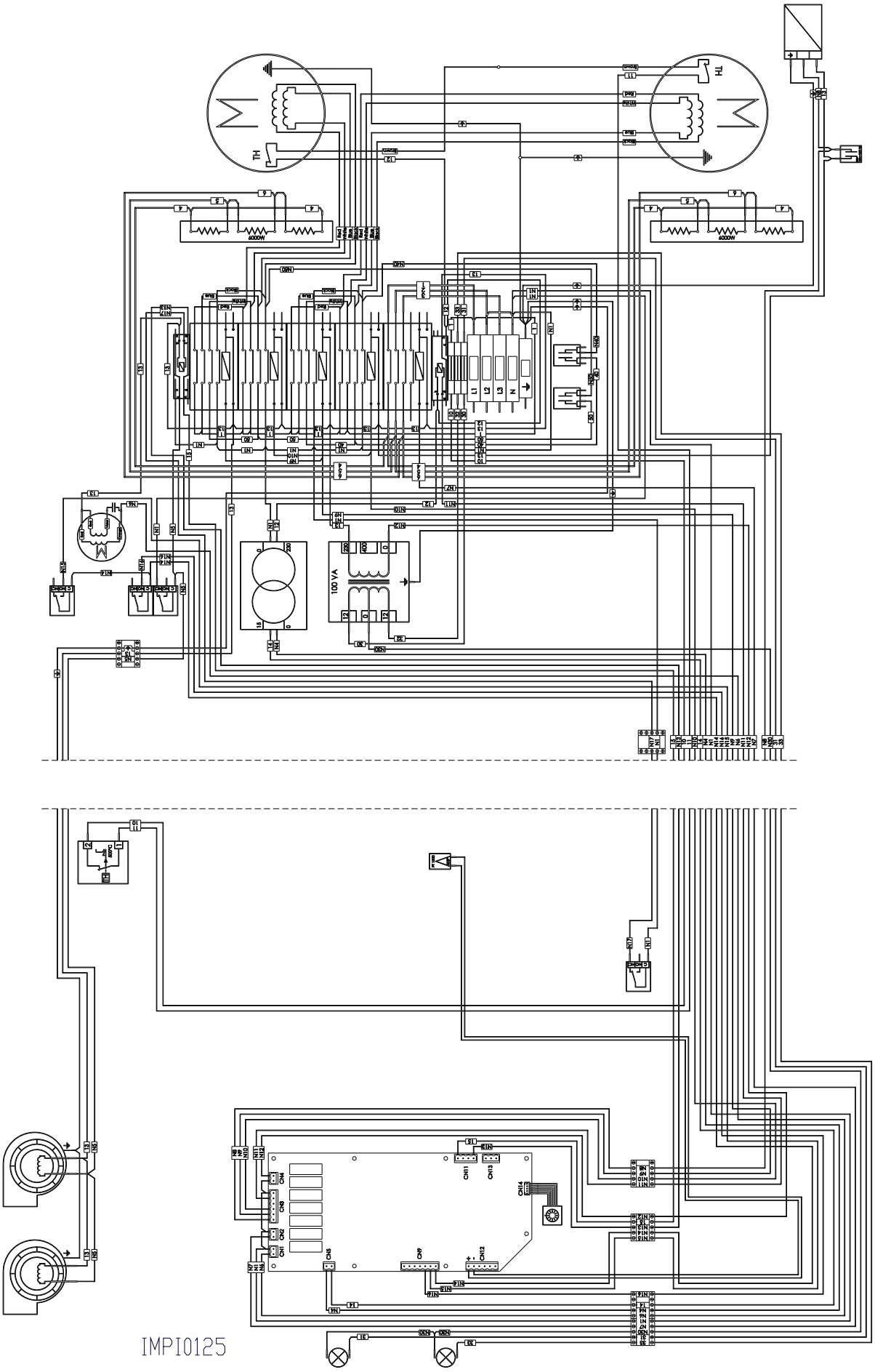


Fig. 10-8 Schéma électrique Planet 8 230Volt. -3- 50/60Hz (version électronique)

10.5 Dessins éclatés et liste des pièces de rechange

Pour des interventions plus complexes et en cas de ruptures, nous vous prions de nous contacter. Mais, afin de simplifier la recherche des pannes et l'éventuelle substitution des parties endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange et les dessins éclatés avec la référence à chaque partie de la liste.
Les figures de référence sont la Fig. 10-9, Fig. 10-10 et Fig. 10-11.

TABLEAU DES CODES DE REFERENCE

N°	DENOMINATION	CODE Planet 5	CODE Planet 8
1	**Partie postérieure**	FIAN0240	FIAN0219
2	**Moteur ventilation 50Hz**	MOTO0034	MOTO0034
	Moteur ventilation 60Hz	MOTO0043	MOTO0043
3	**Côté gauche**	FIAN0239	FIAN0218
4	**Côté droit**	FIAN0238	FIAN0217
5	**Hélice ventilation primaire**	VENT0001	VENT0001
6	**Joint porte**	GUAR0032	GUAR0032
7	**Vitre interne porte**	CRIS0051	CRIS0047
8	**Poignée porte**	MANI0064	MANI0064
9	**Lampe halogène**	LAMP0045	LAMP0045
10	**douille**	LAMP0044	LAMP0044
11	**Vitre externe porte**	CRIS0052	CRIS0048

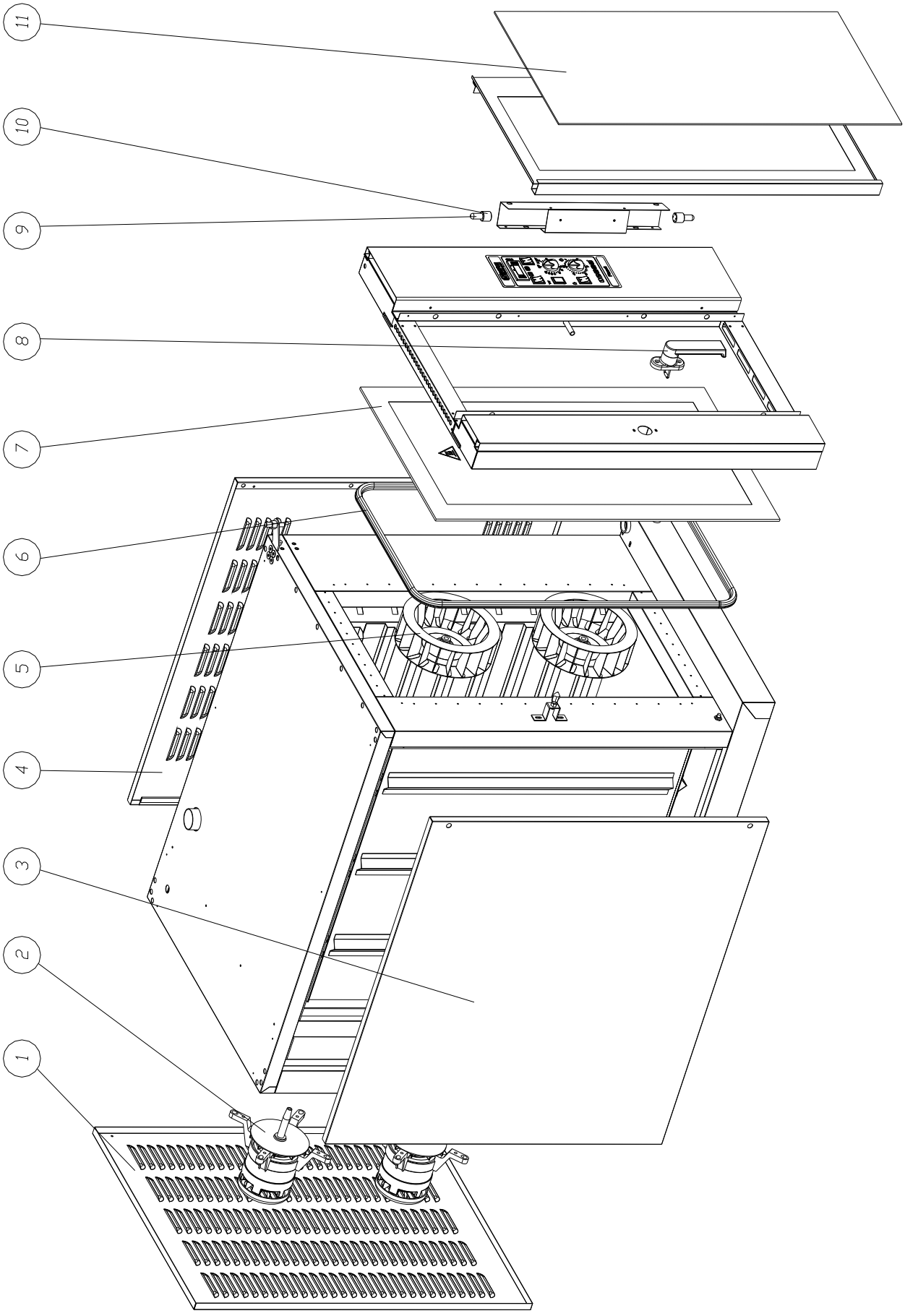


FIG. 10-9 Dessin explosé

LISTE DES COMPOSANTS ELECTRIQUES
VERSION ELECTROMECANIQUE

N°	DENOMINATION	CODE Planet 5	CODE Planet 8
1A	Butée évacuation	ELET0001	ELET0001
1B	Micro switch porte	ELET0327	ELET0327
2	Thermostat de sécurité 500°C	TERM0005	TERM0005
3	Timer	ELET0062	ELET0062
4	Bouton réglage énergie	MANI0021	MANI0021
5	Interrupteur bip lumineux vert 0-1	INTE0010	INTE0010
6	Lampe voyant vert	LAMP0006	LAMP0006
7	Interrupteur bip lumineux jaune 0-1	INTE0009	INTE0009
8	Thermorégulateur digitale	TERM0012	TERM0012
		TERM0060	TERM0060
9	Régulateur d'énergie	TERM0014	TERM0014
		TERM0050	TERM0050
10	Dose à microprocesseur	ELET0136	ELET0136
11	Sonde fe-cost 6x100	TERM0023	TERM0023
12	Programmateur à cames	ELET0436	ELET0436
13	Condensateur	ELET0100	ELET0100
14	Télérupteur 32A	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432
15	Borne 16 mm2	ELET0438	ELET0438
16	Borne de terre 16 mm2	ELET0439	ELET0439
17	Résistance	RESI0054	RESI0053
18	Filtre eau	FLTR0002	FLTR0002
19	Electrovanne eau vaporiseur	ELET0119	ELET0119
20	Compteur volumétrique	ELET0085	ELET0085
21	Transformateur lampe	ELET0442	ELET0442
22	Borne porte fusibles 4 mm2	ELET0440	ELET0440
23	Fusible	ELET0204	ELET0204
24	Cadran vaporisateur	ELET0138	ELET0138
25	Membrane adhésive	PANN0273	PANN0273

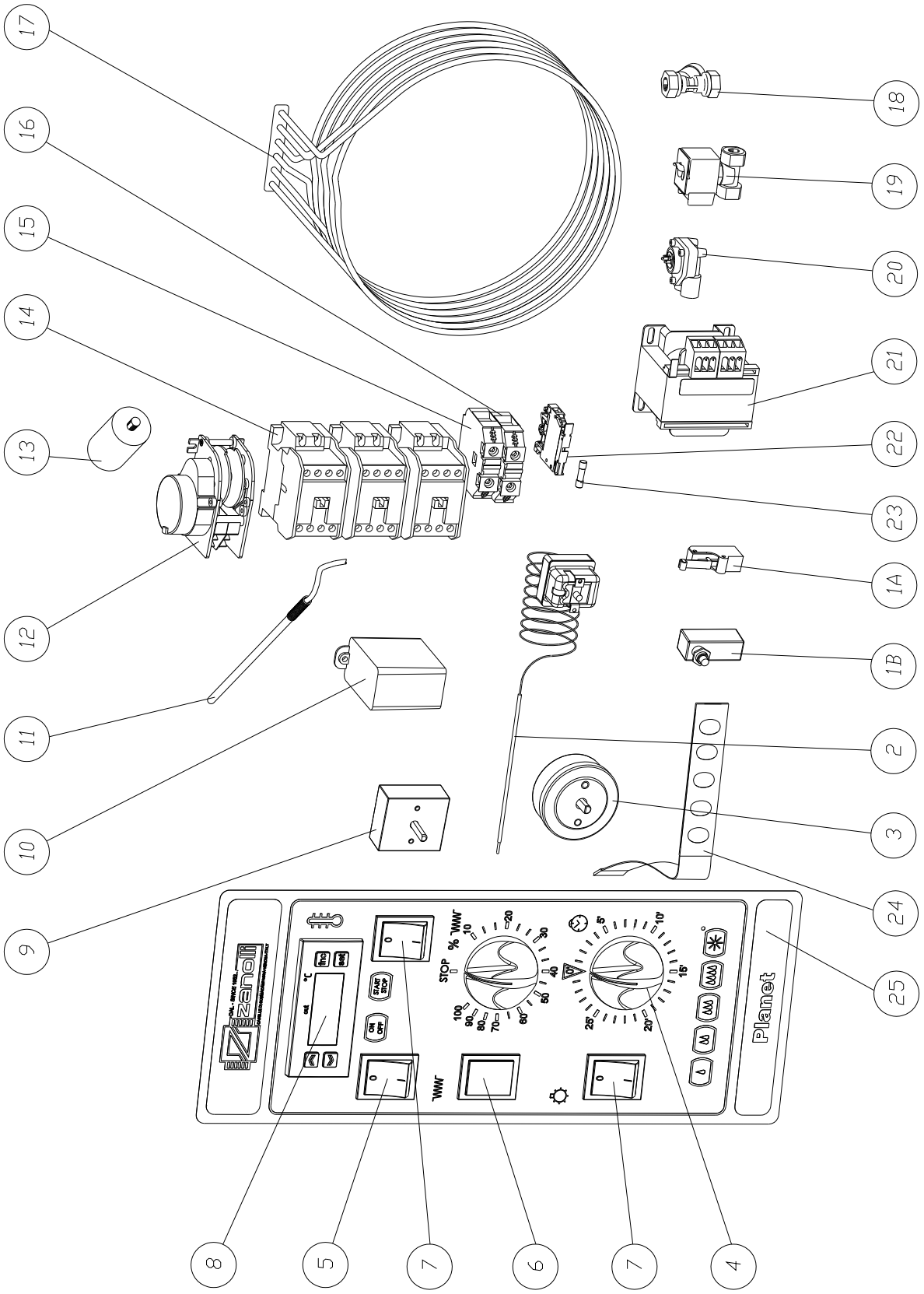


FIG. 10-10 Dessin explosé composant électriques (version électromécanique)

LISTE COMPOSANTS ELECTRIQUE
VERSION ELECTRONIQUE

N°	DENOMINATION	CODE Planet 5	CODE Planet 8
1	Micro switch porte	ELET0327	ELET0327
2	Thermostat de sécurité 500°C	TERM0005	TERM0005
3	Encoder	ELET0428	ELET0428
4	Bouton encoder	MANI0081	MANI0081
5	Membrane adhésive	PANN0276	PANN0276
6	Carte base	ELET0427	ELET0427
7	Display chambre	ELET0429	ELET0429
8A	Protection pour butée	ELET0232	ELET0232
8B	Butée évacuation	ELET0001	ELET0001
8C	Levier micro vanne évacuation vapeurs	ELET0454	ELET0454
9	Moteur groupe vanne évacuation vapeurs	MOTO0093	MOTO0093
10	Sonde PT1000	TERM0049	TERM0049
11	Condensateur	ELET0100	ELET0100
12A	Relais 8A	ELET0455	ELET0455
12B	Relais 16A	ELET0456	ELET0456
13	Plinthe pour relais	ELET0457	ELET0457
14	Télérupteur 32A	ELET0002	ELET0002
		ELET0160	ELET0160
		ELET0432	ELET0432
15	Borne 16 mm2	ELET0438	ELET0438
16	Borne de terre 16 mm2	ELET0439	ELET0439
17	Résistance	RESI0054	RESI0053
18	Filtre eau	FLTR0002	FLTR0002
19	Electrovanne eau vaporisateur	ELET0119	ELET0119
20	Réducteur de pression	GASI0062	GASI0062
		GASI0006	GASI0006
21	Transformateur toroïdal pour carte	ELET0420	ELET0420
22	Borne porte fusible 4 mm2	ELET0440	ELET0440
23	Fusible	ELET0204	ELET0204
24	Transformateur lampe	ELET0442	ELET0442

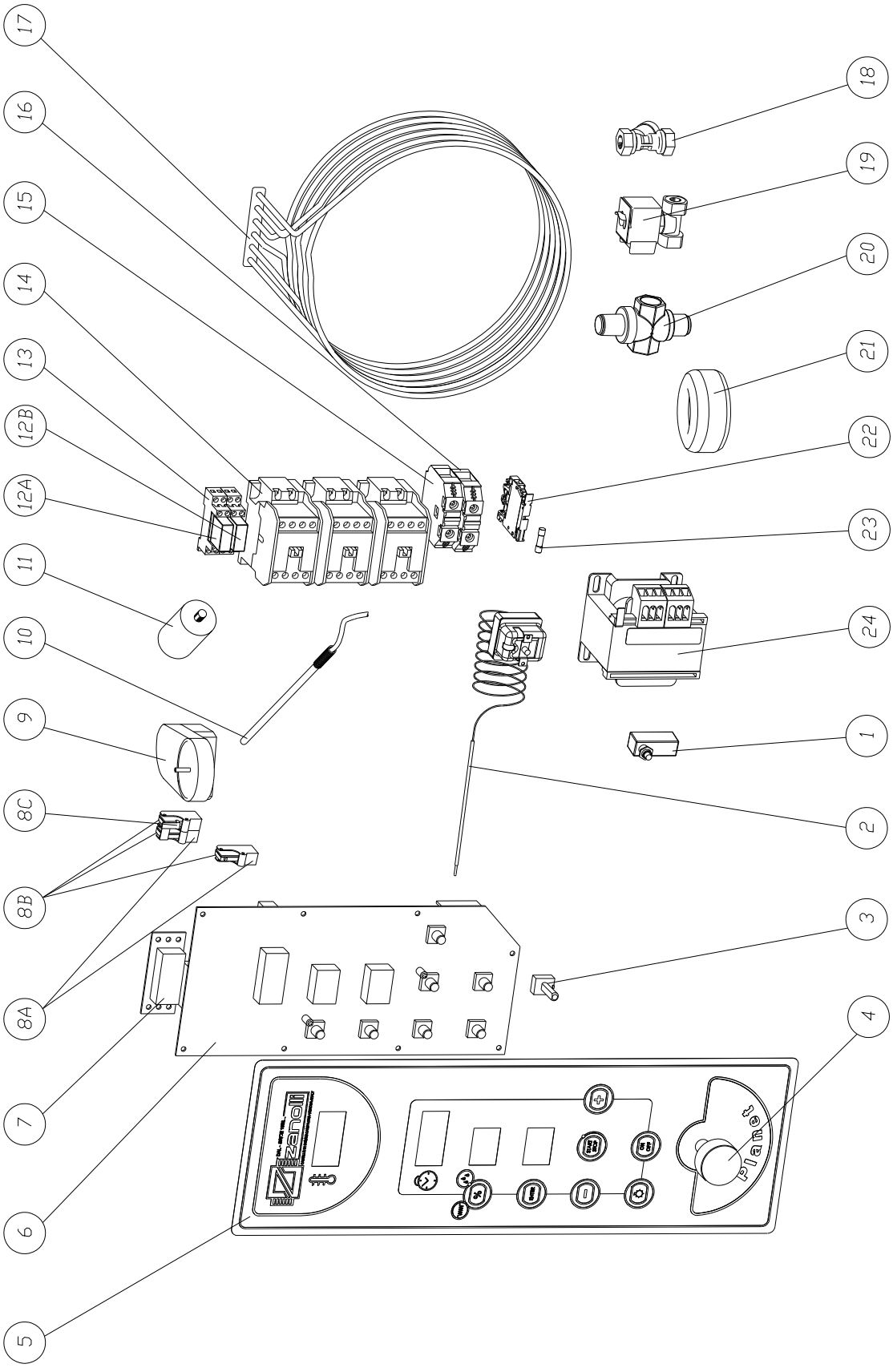
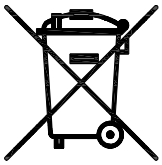


FIG. 10-11 Dessin explosé composants électriques (version électronique)

11.MISE HORS SERVICE ET DEMOLITION

Avant de procéder à la mise hors d'usage, débrancher toutes les connexions électriques, et éventuellement d'autres branchements puis déplacer les modules en utilisant les moyens appropriés pour les déplacer : chariots élévateurs, palans, etc… en considérant la position du barycentre (tab. 5.2) indiquée au chapitre INSTALLATION (5).

Les fours sont composés des matériaux suivants : acier inox, tôle laquée, tôle aluminée, verre, céramique, laine de roche et des parties électriques.



Collecte sélective. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques. Selon les normatives locales, les services pour la collecte sélective peuvent être disponibles dans les points de collecte municipaux.

.

DECLARATION DE CONFORMITE

FAC SIMILE

Nous: Dr. ZANOLLI s.r.l. via Casa Quindici, 22
37060 Caselle di Sommacampagna VR
déclarons sous notre responsabilité que l'appareil:

Marque de fabrique Dr. ZANOLLI s.r.l.

Model

N° de série

Année de construction

est conforme aux suivantes Directives européennes:

-Directive Machines 2006/42/CE
-Directive Compatibilité Electromagnétique 2004/108/CE
-Directive Basse Tension 2006/95/CE

et aux normes inéluctables des Directives.

Caselle di Sommacampagna

Dr. Zanolli s.r.l.
Testateur

Dr. ZANOLLI s.r.l
Via Casa Quindici, 22
37060 Caselle di Sommacampagna (Verona) Italy
Tel. +39 045 8581500 (r.a.)
Fax. +39 045 8581455
web: www.zanolli.it ▪ e-mail: zanolli@zanolli.it

Capitale sociale € 93.600,00
Reg. Imprese N. 3367
Cod. Fisc./Part. IVA 00213620230
Codice Comunitario IT 00213620230
R.E.A. VERONA N. 57706
Export M.VR 005011

ACCREDIA
MOODY INTERNATIONAL
Organizzazione con Sistema di Gestione per la Qualità certificato
UNI EN ISO 9001:2008